Caroli Stephani, DE NVTRIMENTIS, ad Baillyum, libri tres.



PARISIIS,
Ex officina Rob. Steph. typographi Regii.
M. D. L.
CVM PRIVILEGIO.

CAROLVS STEPHANVS
Baillyo inquisitori regio S.

Rectè ex omnium sententia scribere, atque ex omniũ palatis cœnam instruere, æquè vtrunque (Baillye) difficile esse video. Etenim qui sua quantumuis expolita, omnium sentẽtiis exponunt, quíque multos conuiuas opiparis mensis excipiunt, in rem suam hodie plurimum facere videntur, si se ab eorum calumniis vindicare possunt, qui quum ipsi nihil agere cupiant, aut (si velint) fortasse nequeãt, tamen quod in aliorum scriptis ac cœnis rectum vident, silentio prætermittũt: quod parum arridet, maximis interdum conuitiis excipiunt. Horum ingenia qui parùm audacter reformidauerit: nunquam vel scribere, vel amicos mensis excipere in animum induxerit. Ego verò Baillye iampridem hunc metum deposui: neque maledicos his scriptis, sed tãtum beneuolos excipere institui: benignorum conuiuarum munus esse existimans, nihil eorum quæ sibi proponuntur aspernari, sed (quod apes in hortis solent) cibos sibi profuturos seligere, reliquos durioribus palatis relinquere, quibus fortasse iucundius quàm delicatioribus perfruantur. Nulla enim est, in agris vel abiectissima plantula, quæ suo cuidam animanti non conferat. Verùm de beneuolo ac liberali ingenio tuo tantũ mihi cõfido, vt quicquid hîc nutrimenti nostra opera instructi tibi apponetur, æqui boníque sis consulturus: hospitis animũ potius, quàm epu-

larum delicias consideres: nullúmque conuiuij genus absque sumptibus ac labore, etiã amicis apparari posse existimes: bene scribere, vel cœnã instruere, id tum demum esse iudicans, quod à cuiusque mediocritate fieri poßit. Hoc si de tua humanitate ac beneuolentia mihi certò, Baillye, persuadere possum: obtestor, vt quod in nostro apparatu nutritorio nimis vulgare deprehẽderis, in secundam cœnam ministratoriis pueris releges: quod nimis durum videbitur, bene dentatis, aut iunioribus offeras. Ita fiet, vt tibi maximè profuturum assumens, aliis quo deinde perfruãtur abundè relinquas. Atque hoc quidem pacto, te tuóque ingenio bonos omnes diutißimè ac suauiter viuere magnopere cupio. Bene vale. Ex Marcelliano nostro, pridie Idus Nouemb. M.D.L.

DE NVTRIMENTIS ad Baillyum, Liber primus.

Diuturnioris vitæ ſtudio tantopere detineri hominum genus mirum eſſe cenſerem, niſi diuinos ipſorũ animos perpulchra rerum à ſummo artifice conditarum inueſtigatio ad ſui cõtemplationem perpetuò alliceret. Cuius præcipuè cauſa, vel intermorientes ſenes, iampridem amiſſam iuuẽtutem ſibi renouari toties exoptare videmus: adeò nihil eſt hominibus vitæ prolixitate iucũdius. Ad cuius conſeruationem (quod medicis inter cætera incumbit) res eas diligentiſsimè obſeruare oportet, quarum ſalubritate & ſpiritus inſtaurari, & corporis molẽ augeri, inſalubritate aut defectu, celerrimum hominibus interitum imminere percipimus. Vt enim corporis moles planè terrea, ſimilibus, hoc eſt à terra productis rebus nutritur: ſic æthereus quo corpus hoc mouetur, ac ſubſiſtit ſpiritus, perſimili ſibi nutrimẽto, hoc eſt, aere puriore fouetur. Verùm nos quidem ſpirituum rationem alibi, hîc corporis tantum nutriendi modum edocere inſtituimus: quóque pacto ſanum vel ægrotum, nonnullorum ciborum apparatu conſeruetur, aliorum vſu magnopere

offendatur: parcioréque aut abundantiore victu interdũ opus habeat. Quibus neglectis aut promptisſimè in morbum incidere, aut recidiuam facere poſsit: vt auxilium à medicamento præſtitum, imprudentioris victus obſeruationis noxa interdum exuperare ſoleat. Quemadmodum igitur multiplicem eſſe valetudinem exiſtimamus, alteram ſanorum, quę neutram comprehẽdat, alteram ægrotantium, quæ magis ac minus extendatur: ſic integram vtriuſque diſceptationem his libris abſoluere decretum eſt, quorum priores ſanitatis per cibaria conſeruandæ rationem, poſterior aduerſæ valetudinis per victum emendationem oſtẽdet. Ad quod munus dum prõptiſsimè accingimur, ab ipſius de qua ſermo futurus eſt rei definitione ac diuiſionibus incipiendum eſt.

Nutrimenti definitio ac diuiſio.

Nutrimẽtum.

QVicquid igitur cibariorum ſanum hominis corpus conſeruare, ægrotum ad priſtinam valetudinem interdũ reuocare poteſt, nutrimentum appellamus: vnicum victum, non etiam veſtem (in quo præcipuè ab alimento differt) comprehẽdens. Huius triplex eſt genus: alterum, quod arte præparatum ac coctum, nondum tamen in ventrem receptum, futurum eſt vt nutrire poſsit, quamobrem futurum nutrimentum dicitur: alterum, quod à ventriculo confe-

Futurum nutrimẽtũ.

ctum, atque ab hepatis calore in sanguinem quo nutriri partes debeant commutatum, proximum est vt nutriat: vnde mox nutrimentum appellatur. Tertium, quod à singulis mēbris attractum, ac postremo naturæ artificio elaboratum, planè nutrit, hoc est, in nutriēdæ partis substantiam statim cōuertitur: quapropter absolutè nutrimentum vocatum est. Quibus quartum aliud accedit, quod quia medicamēti viribus pollens, refrigerat, humectat, excalfacit, ac nōnunquam exiccat, in victu medicamentum nominatur. Quanquam dubiū non est, quin absolutè dictum nutrimentum, præter officium sibi attributū, primam corporis tēperiem nōnihil immutet: haud ita tamen manifestè, atque id quod medicamenti vim obtinere percipimus. Verùm futuri nutrimēti, de quo hìc sermonē instituimus, aliud quidem simplex est, parum aut nihil permixtū: aliud verò compositū, hoc est coctionis modo vel condimētis immutatum, aut aliis cibariis ad delicias ita confusum, vt variè corpus afficiat. Vtriusque sanè maximus habendus est delectus, vt ex multis cibariis optimus medicus discernat, quæ boni, quæ mali sint succi: ac rursus eorum quæ boni succi sunt, quęnam paruo aut magno negotio in ventriculo conficiantur: quæ rursus per venas ad vniuersas partes celerius aut eò tardius discurrant: quæ denique obesum aut gracile corpus atque huiusmodi cætera efficere possint. Sūt enim

Mox nutrimentum.

Absolute nutrimētū.

In victu medicamentum.

Nutrimētū simplex. Cōpositū.

hæ nutrimentorum omnium facultates à perito quoque medico diligẽtiſsimè inueſtigandę, quas cum diuerſa ſingulorum corporũ temperie conferens, vniuerſam ſanis atque ægrotis victus rationem probè inſtituat.

Nutrimenta boni vel mali ſucci.

NVtriendi autem corporis cauſa quod aſſumitur, id vel boni vel mali eſt ſucci. Boni verò ſucci nutrimentorũ, alia quidem ſtrictius, alia verò latius accipiũtur. Strictiori appellatione dicuntur, quæcunque ſuaues atque vtiles in omnibus ferè corporib9 humores, optimúmque ſanguinem generãt: temperatam, noſtræque commoderationi perſimilem naturã habent, vnde ſtomatica vel euſtomacha vocata ſunt, quòd & ventriculo placeant, & quocunque modo aſſumpta ferè nunquam noceant. Quę verò latius extenduntur nutrimenta, ea omnia comprehendunt, quibus quædam tantum corpora, optimè habere percipiuntur, ſiue id celeriter, ſiue tardius, & cum quadam naturæ moleſtia fiat. At quæ mali ſucci nutrimenta vocantur, quemadmodum cum ſuperioribus pugnant, ſic etiam pares his habent differentias. Etenim quę corporibus ferè omnibus ex æquo nocere, nunquam prodeſſe poſſunt, ea quidem arctiorem mali ſucci ſignificationem retinent: quæ verò robuſtio-

Nutrimẽtum boni ſucci.

Stomaticũ.
Euſtomachum.

Nutrimẽtum mali ſucci.

ribus quibusdam naturis prosunt, imbecillioribus officiũt, inter hęc ambigunt, atque à cæteris secernuntur: quapropter ad coctu facilia seorsum reducere necessarium esse duximus: ex quorum enumeratione, quæ in totum omnibus nocere, quæ verò quibusdam prodesse poterũt, accipietis. Igitur coctu facilia ac difficilia cibariorum genera primo quidem loco describentur: inde verò ad ea quæ particulatim à nutrimentis in corporibus accidunt, descendemus. Postremo autem, ægrotantium corporum victum proponemus.

Quæ cibaria facile vel difficile in ventriculo coquantur.

Oncoctu facilia sunt ea cibariorum genera, quæ ventriculo minus laboris ac molestię adferunt, citissimè abscedunt, multum ac celeriter, certo tempore ac temperie exhibita nutriunt, plurimum iuuare, minimum officere possunt. Quibus ex diametro pugnant, quę concoctu difficilia esse dicuntur: quòd magnum stomacho negotium adferãt, dura sint ac pertinaci substantia prædita, tardius abscedant, succósque crassiores atque ingratiores interdum generent: robustioribus ac labori assuetis accommda, delicatioribus inimica esse soleant, de quibus nunc quidem seorsim differere oportet.

Nutrimẽta coctu facilia.

Coctu difficilia.

Panis.

Omnibus familiaris ac frequens cibus, panis, multorum eſt generum: quorum magis cõcoctu facilis eſt ſimilagineus, aut huius loco (quòd nos ſimilagine careamus) metellicius, hoc eſt, metello (ſic enim vulgus mixtum ſiligini triticum appellat) non admodũ recenti, neque diutius aſſeruato, non viſcoſo, tineis, puluere, lolii ſemine, nigella, aut pruina minimè vitiato, non imbre madido, aut aſſeruatione, atque horrei impuritate fœtido, confectus. Qui verò non ita recens, neque ita pridem aſſeruatus, ſed leuis, coact⁹, bene pertritus, coctus atque fermẽtatus eſt, is corpori quidem plurimùm vtilis eſſe ſolet. Cuius ordinis erit qui vulgaris, ſecũdarius, ciuicus, aut cibarius noſtris, Italis medianus nominatur. Primæ autem notæ triticeus Græcis αὐτόπυρος, tota eâque puriore tritici farina conſtans, plurimum negotii ventriculo adfert: cuiuſmodi eſt cãdidus ac paruus, & qui ab elaboratione tertiarius, atque ex canonicorum vſu capituli panis appellatur: item qui primæ operæ dicitur, quòd prima piſtoris officinam publico artificio expoſtulantis opera fiat. Quinetiam cãdidiſsimus Eunites, cognomento ſacer, ventriculo multum eſt noxius: cuiuſmodi dixeris benedictum panem, ſacris ędibus populo diuidi ſolitum: qui quòd ſit maximæ molis, vix vndecunq; percoqui poteſt:

Similagineus. Tritici vitia. Panis bonitas. Vulgaris. Secũdarius Ciuicus. Cibarius. Medianus. αὐτόπυρος Candidus. Paruus. Tertiarius. Capituli. Primæ operæ. Eunites. Sacer. Benedictus

malè præterea pertritus eſt, quemadmodum qui Romæ publicè vænit: qui etiã ſi ſalis aliquid recipiat, tamen quòd minimum habeat fermenti, vẽtriculum ſatis grauat. Saluberrimus eſt Dapſiticus, exactiſsimè pertritus, multum ablutus, fermentóque plurimũ turgens, vt oculatus eſſe videatur, inter cæteros leuiſsimus, noſtris molliculus, Venetis boffetus appellatus, cui ferè ſimilis eſt, qui à principum vſu, buccæ panis & aulicus dicitur. Minimè omnium excrementi relinquit Dypiros aut biſcoctus. hic duorum eſt generum, alter quidem ſordidus, ſiligine ac cæteris inferioris notæ triticeis cõfectus, nautis alendis (quod diutiſsimè aſſeruari poſsit) accommodatius, vnde nauticus appellatur: alter verò generoſus tritico puriore confectus, vt quantumuis imbecillum ſtomachũ inſtaurare poſsit, quapropter iis imperari ſolet, qui luis Neapolitanæ per diæteticen pœnas luunt. Cõditur apud Venetos ſaccaro, cinnamomo, & croco, atque ita primis menſis cum monemuatico aſſumitur. Cuius formę eſt ſpeciarius, aut ſi mauis aromatites in agro Remenſi confici ſolitus, mellis ac piperis, ſaccari aut cinnamomi loco portionem recipiens: ſed is ſemel tantũ coctus eſt: quo nomine minus equidem ſalubris.

Dapſiticus *Molliculus* *Boffetus.* *Bucca panis.* *Aulicus.* *Dypiros.* *Biſcoctus.* *Nauticus.* *Speciarius.* *Aromatites.*

Coctu admodum difficilis, azimus, aut ſemazimus: poſt quem, ſiligineus atque hordeaceus. Inſalubris eſt tiphynus, olyraceus, furfuraceus,

Azimus. *Siligineus.*

fabaceus, orizaceus : trago, milio, panico, castaneis, atque huiusmodi cæteris ob inopiam confectus: quę tametsi tritico nonnunquam confundantur, nocere tamen magis, quàm prodesse possunt. Cæterum triticei panis insalubritas, non solùm à corruptione, verùm etiam magis à præparandi modo plerunque pendet. Etenim quicunque aqua puteana, stagnante, lacustri, turbida, atque impura conficitur : quísque stipulis, paleis, stramine, vel arundinibus excalefacto furno percoquitur: aqua nimia perfunditur, à fermẽtatione nõ satis operitur, neque vndecunque quantum opus est assatur, insalubris est. quemadmodum & qui clybanites, testaceus, subcineritius, & focaceus appellatur. Dici enim non potest, quantum faciant ad panis bonitatem aquæ salubritas, & materia ex qua ignis excitatur. Verùm ex piscibus confectum panem (cuius notæ apud Scandianos editur) nihil equidem moror: Nullis enim inopia legibus astringi potest.

Panis insalubritas.

Clybanites. Testaceus. Subcineritius. Focaceus.

Dulciaria, placentæ.

Omnium delicatissimi dulciarii panes: qui, quod præter cæteros plurimum placere soleant, placentarum nomen assumpserunt: magis enim ad gulæ irritamenta ac delicias faciunt, quàm vt frequenti vsu commendari debeant. Omnes autem obstruũt, & maiorem præter cęteros in coquendo laborem ventriculo ad-

ferunt. Multorum hi ſunt generum: quidam e-nim è re ipſa ſaccarati vocantur, vulgò ſaccarini, Venetis, à forma, buccellati: primis lautiorum conuiuiorum menſis, cum Hippocratico maluatur, corſico, aut muſcellino apponi ſoliti: cuiuſmodi ſunt vulgares noſtri caminelli, bridauelli aut eſtrieri: quorum parcior vſus ventriculum in officio continet, inter Athenæi artolachana fortaſſe connumerandi. Verùm marcipanes, ſaccaro roſacea imbuto, amygdalis, pineis, piſtaciis, atque huiuſmodi cæteris conditi, Italis & Aulicis frequentes, vt certè ſunt gratioris ſaporis, ſic etiam ſuccos generant optimos: quemadmodum & qui poſtremis noſtrorum menſis offerri ſolent obeliæ appellati (cuiuſmodi fortaſſe antiqui Baccho conſecrari ſolebant) ſaccarata farina in folia tenuiſsima digeſta confecti, operæ paniculos vocant, alii nebulas, quarum ex numero, haud ita probantur, quæ mel ſaccari loco recipiunt. Vtrique autem, ab oblatis & ſacris panibus hoc diſtant, quòd ſacri ſint impermixti, fermentóque ex religionis noſtræ inſtituto careant.

Saccarati. Buccellati. Artolachana. Marcipanes. Obeliæ. Paniculi operæ. Nebulæ. Oblati panes.

Itriis ac libis antiquorum reſpondent gaſtelli multiformes, Picardis & Campanis frequentes: item turtæ noſtrates, multas appellationes ſortitæ, & quæ bellaria diuerſi generis ad puerorum delicias effinguntur. Quę ſingula, ſiue butyrum, aut caſeum, ſiue lac, eiúſque cremorem: fructus,

Itriæ. Libi. Gaſtelli. Turtæ.

oua, carnes concisas, cæteráque quanuis palatis quorundam gratissima recipiant: tamen stomachum apprimè grauant: hoc tantùm vtilitatis habent, quòd pondus subiectis cibis adferant, vt cydoniati vice aluum comprimant. quapropter his parcissimè vtendum est, neque committendum, vt huiusmodi cibus nobis sit frequens ac quotidianus. Huius notæ sunt, gastelli ferè omnes, flaminicæ, gohieræ, turtelli, ratones, pulpellini, talmosini, & consimiles: qui re vera multò magis officiunt, quàm turtæ, præsertim Italicæ, gratissimi saporis herbulis conditæ: à quibus omnes ferè nostrates, etiam Anglicæ, leccatæ, ac biformes appellatæ, ventriculo pondus adferũt, neque tam citò percoquuntur.

Gastelli. Flaminicæ. Gohieræ. Turtelli. Ratones. Pulpellini. Talmosini.

Pultes, polentæ, cæteráque ex triticeis aut leguminibus confecta.

MAceratum panẽ, ac quouis modo conditũ, & cũ iusculo, vel aqua sola in edulium nobis oblatũ, nihil vetat quominus inter pultes recẽseamus: sub quo etiam edulii genere Italorum panatam comprehẽdimus: cuius loco, eloto, elixo, aut friato, ac tenuissimè comminuto pane quidam vtuntur: quæ pultes multum sanè nutriunt, ac pro diuersa apparandi ratione ad sanitatem plurimùm faciũt. Quapropter omni-

Panata.

bus ferè totius Europæ populis cōmune esse videmus, vt offas eloto pane condiant, melioribúsque iusculis panis micam inserant. Verū hoc quidem pultis genere, quam panatā vocant, qui malunt lactentes ac iuniores pueros educare, quàm ea polenta quæ farina triticea lacte vaccino delibuta fieri solet, rectè mea quidem sententia facere vidētur. Huiusmodi enim polentæ, magis obstruunt, febres, capitis dolores, ac lumbricos excitāt. At verò qui pastam in laminas tenuissimas, aut vermiculos conscissam, feruenti iusculo macerāt, atque inde vermicellos, aut lasagnetas conficiunt: quique panis micam rursum in pastam frustulatim coactā, & iusculo delibutam, ac friato caseo cōspersam, Macarones excogitant, certè vētriculo delicatiori minus consulūt: sunt enim hæc difficillimæ coctionis cibaria, quæque artificibus, operariis ac rusticis magis accommodari debent.

Polēta puerorum.

Vermicelli.
Lasagnetæ.

Macarones

Earum autem quæ triticeis aut leguminibus constant polentarum, hordeaceæ quidem ac similagineæ præstare videntur: quas vt magis nutriant, mica panis atque amygdalis condire solemus. His multò magis nutriunt frumentaceę, atque orizaceæ, nisi ventriculo essent oneri: ac flatus eò magis excitarēt, quòd vaccino lacti interdum permiscentur. Quod verò auena, milio, ac panico conficiuntur: præter asperitatem parum vtilis sunt succi: ac multò quidē minus, quæ len-

Polentæ.
Hordeaceæ

ticula constant: hoc enim leguminis genus, tantũ abest vt facilè coquatur, vt altero post assumptum die, ferè integrũ reiici soleat. Pisorum autem, cicerum, phaseolorum, fabarum, ac cæterorum leguminum polentæ, ventrem inflant, & crassum sanguinem generant: haud secus atque eruorum ac lupinorum: quorum postremum genus ob amaritudinẽ minus est nobis assuetum.

Aqua.

Secundum panẽ ac triticea, maximus habendus est aquarum delectus: tum quòd communis sit omniũ potus, tum quòd hac perteratur panis, iuscula fiant, vinum diluatur, cærealia, ac mellitæ asiaticorum potiones cõficiantur. Quæ si quidem corrupta fuerit, id etiam cui permiscebitur, facilè corrũpi erit necesse. Aquarum igitur salubriores sunt, & coctu faciliores rapidorum fluminum, quorum motus est perpetuus: è medio ipsorum alueo, & antequam vrbes ingrediantur haustę: quarum delicatissimæ sunt, quæcunque magis leues sunt, atque insipidæ, citò calefiunt, ac citò refrigerantur. Post quas, probandæ sunt ex iis fontibus desumptæ, qui ad orientem spectant: aperto soli sunt expositi, sabulosóque decurrunt alueo: à quorum scaturigine quantum fieri poterit, longissimè hauriri debent. Lacustres autẽ, palustres, ac stagnantes, omnes quidem nocent: ac siquidem ob loci

Fluuialis aqua.

Fontana.

Lacustris. Palustris. Stagnus.

incommoditatē his vti oportebit, erūt ex aperto, soli obiecto atque excelso loco desumendæ: & (quò minus noceant) excoquendæ, aut vase fictili (qualia sunt nostra Bellouaca) trāsfundendæ. Turbida verò aqua, qualis est Tiberina, in doliis vel vrnis, (vt Romæ fit) subsidente sabulo emendari debet. Pluuialis autem, cisternis optimè insolatis, & arena conspersis asseruata, facillimè per hypochondria transit, modò sit recēs, neque ita pridem retēta. Quemadmodum autem aquæ dulces obstruūt, sic salsæ malos succos generant, ac malè olentes, sanguinem corrumpunt. Ex puteanis per aliarum inopiam salubres, quæcūque ex profundissimo puteo, editiore loco sito, & vsque ad rupem excauato, non operto, sed aeri solíque liberrimo exposito, atque ex quo frequentissimè aqua hauriri solet, desumūtur. At quæ ex torrētibus aut fluminū à magnis ac niuosis montibus orientium primis ramis haustæ in vsum veniunt: hæ quidem, nisi prius coctæ, etiam incolis atque assuetis plurimum nocent: vnde strumosos plerunque conspicimus eos qui radices montium inhabitāt, ac niualibus aquis vtuntur.

Turbida. *Pluuialis.* *Dulcis.* *Salsa.* *Puteana.* *Torrentiū.*

Compositæ omnes, & ad palati gratiam delicatiores effectæ, variè corpus afficiunt. Etenim mulsa, bocheti nomen nostro vulgo adepta, Bulgariis ac Turcis, ob vinum lege sibi interdictum, diuersis rationibus apparari solita, biliosos offendit ac melancholicos: queādmodū pituito-

Aqua composita. *Mulsa.* *Bochetum.*

Hippocratica. *Aromatica.* *Alba.* *Alexandrina.* *Placētina.* *Ptiſſana.*

ſis prodeſt, quæ Hippocratica aut aromatica dicitur, ſaccaro ac cinnamomo condita. Nutrit, ac polentę vicem ſupplet, alba appellata, quòd mica panis & amygdalis contuſis cādidior fiat. Refrigerat Alexandrina, aut placētina, roſacea & ſaccaro delibuta. Inter has ambigit quæ Ptiſſana dicitur: eò quidem magis interdum nutriens, quòd præter hordeum ac glicyrhyzam, paſſulas, dactilos, pruna Damaſcena, cæteróſque huius generis fructus recipiat. Quibus potionibus, frequētior eſt neutris, aut etiam ægrotis, quàm ſanis corporibus vtendi conſuetudo: quapropter in tertium librum harum pertractationem relinquemus.

Vinum.

vinum ſalubre.

Vinorū ſalubritas per ſua genera diſtinguenda eſt: alia enim ex vuis, alia ex fructibus, alia ex cęrealibus exprimuntur. Horū quod ex vitibus elicitur, vt generoſius, ita concoctu facilius ac ſalubrius eſt: modò ſit rubellum, limpidum, ſubdulce, aut ſubacerbum: boni odoris, ac dilutum: parciúſque aſſumatur.

Vini bonitas à varia cōfectione. *Muſtum.*

Quod verò ad eius confectionem attinet: id inter cætera admodum eſt delicatum, quod vuarum acinis ſcapo diſtractis atq; ſelectis, ſolis manibus exprimi ſolet: vel cuius vindemia parum conferbuerit, muſtum appellāt: quod non ita recens, ſed tamen optimè defæcatum, poſt D. Martini, promptiſsimè in vſum venit. Plurimū præ-

terea ad vini excellentiam facit, vuarum acinos putres solertissimè seligere, eásque maturas tantum, relictis in aliud tempus immaturis, decerpere: miscellaneas morilloneis, burdegalis, rupellinis, ac muscatellis, albísq; leporariis, aut frumentaceis ita permiscere, vt quod inde mustum, aut parum efferuefactum vinum extrahitur, palato gratissimum esse sentiatur. Verùm hoc quidem quemadmodum & proticum (meram guttam appellant) celerius ferit cerebrum, parum asseruatur, minúsque nutrit: hoc habet, quòd facillimè in venas distribuitur, & vrinam promouet. At quod tortiui bonam portionem recipit, quódque cùm vuarum scapis exprimitur, ac quatriduũ, aut eò si opus est amplius efferbuit: postea quam resedit, ac limpidum, aliquótque mẽses asseruatum bibitur: stomachũ magis reficit, quóque maiorem recipit morilloneæ portionem, eò delicatius esse solet. Nam quòd sanguimorellæ ac nigræ appellatæ copiosorem succum cõtinet, vt crassius atque asperius, sic etiam coctu difficilius & ad obstructiones paratius est. Quod autẽ in ebullitione vel dum in labris efferuescit, aqua, ad coloris (vt Patauini solent) absterſionem perfunditur, quemadmodum & quod transfunditur ac percolatur, plurimum suarum virium deponit, ac prõptissimè abit in vappam: quamobrem in transfusione, sulfuratis linteis Germani ad vini asseruationem vti solent, quod equidem

Proticum.
Mera gutta
Trãsfusum

minus approbo.

Vini bonitas à regionibus. Quinetiã pro variis regionibus generosa vina ab improbis seligere possumus, vt inter alba optima, concoctúque facilia complectamur, ex nostra quidem Gallia, Atysiana, Barsusalbina, Arbosiana, Curtinia, Palyssia, Sãporciana, Fleschia, Faymõgiana, Andegauẽsia, Aruernica, & Aquitanica, aut Narbonẽsia, quæ ab odore muscatella vocantur: hoc Hispanicis præstãtiora, quod non ita calida sint, sed limpidiora, minúsque flaua. Ex Italia verò, alba vina probãtur vernacula, Bononiensia, Monfalconia, & omnium longè saluberrima Trebbiana. Ex Græcia, Monemuatica (maluasiam appellãt) multorum apud Venetos saporum degustari solita: itẽ Corsica Romanis familiaria, Bastarda nostris dicta, quod fortassis melle interdum adulterata, mulso antiquorum plerunque respondeant. Quibus addemus ex agro Germanico, Rhenica atque Alsetia. Rubellorum autem ex Gallia, præstãt Aureliana, Aysia, Beluẽsia, Isantiana, Ryzia, quæ apud Aruernos pallida, & admodũ delicata, vt Romæ Sanseuerina probantur. Nigra, etsi generosa bene coquantur, ac plurimum nutriant, tamen ventriculo sunt ponderi, venásque obstruere consueuerũt. Talia sunt quę Romanis mulierculis ob dulcedinem apprimè probãtur, Magnaguerria dicta, quæ nescio an antiquis Phalernis respondeant: item Hispanicorum Almaydia & Cascaytia dicta: & ex agro Nar

Alba ex Gallia.

Ex Italia.

Ex Græcia

Corsica.

Bastarda.

Alba ex Germania.

Rubella Gallica.

Nigra.

Nigra Hispanica.

bonensi, Lingoccitonica, Volscica, Gallaca, Neraca, atque ob rubri, vt puto, coloris densitatem rosetica dicta, cuius notæ quædã Corsica admodum dulcia ad nos nonnunquam adferuntur. *Rosetica.*

Vina autem coctionis difficilis sunt in genere recentia ferè omnia, turbulenta, non defæcata, acerba, aut etiã austera: item crassa & oleosa, quæ grauia ac põderosa vulgus nostrũ appellat. Cuius notæ sunt acerba, Viliuuiana, vitrinia, aut yùrinia alba: item Fontiniana, & Montrolliana nigra, à quibus Gastiniana, Meldensia, Senonensia, Auxitanica, Niuerniana, Allobrogica: atque ab externis græca appellata, Marchiana, Patauina, Germanica, atque adeò Hispanica permulta. Insalubria sunt & cacochyma, pergulana, & quæ ex locis syluis vicinis, aut quibus syluæ succreuerunt petuntur: item quæ ex labruscæ fructibus exprimuntur, aut macmate ex torculari in doliũ aquæ coniecto eliciuntur, loream antiqui, nos dispensam dicimus. *Vina insalubria.* *Pergulana* *Lorea, dispensa.*

Compositum est aromatites, aut aromaticum, nostris Hippocraticũ appellatum, postremis ditiorum mẽsis, per hyemem, cum operario pane: vel etiã primis, cum dulciariis exhiberi solitum, quod tam album quàm rubellum, etsi aliorum ciborum coctionẽ adiuuet, frequentius tamen neque copiosum assumi debet, ob eos quos excitare morbos extranea caliditate natum est: ad gulę delicias, vel ad imbecillis ventriculi calorem ex- *Vina composita.* *Hippocraticum.*

citandum potius accommodum, quàm vt quotidiani nutrimẽti loco noſtram regionem incolentibus aſſumi debeat: quapropter hoc vini genus, Germanis ac Britannis relinquemus.

Vina fructuaria.

Celſirama. Potudulcia. Cydrea. Pomea. Pirea. Cormea. Corneliana palmea.

LEgitimo ac naturali vino, niſi aliunde aducto, qui populi ob cæli frigidiorem intemperiem, aeríſque inclementiam carent, aut paucum ſaltẽ colligunt, fructuariis vtuntur. Hoc faciũt apud nos Briones, Carnutes, Turones, Cenomani, atque omnium maximè Neuſtrii, apud quos celſirama aut potudulcia peculiari quodam nomine appellantur. Quorum quæ pomis cõficiuntur, generali apud Neuſtrios vocabulo, cydrea, aut à citrii mali excellentia, citria, particulari autem nomine pomea dicũtur, vt quæ ex piris extrahuntur pirea, & quæ ſorbis ac cornis exprimuntur cormea ac corneliana vocãtur, vt interea exotica palmea, Indicis, & nouis inſulis familiaria prætermittamus.

Fructuaria ſalubria. Ab exprimendi ratione.

Horum vini generum concoctu faciliora ſunt (quod ad exprimendi rationem pertinet) quæ fructibus bene maturis, probéque apparatis, ſuo tempore collectis, ac quandiu opus eſt aſſeruatis fiũt. Nam quorundam generoſorum pomorum & ad vinum accommodatiorum, talis eſt natura, vt iis poſt vetuſtatem atque aſſeruationẽ ius creſcat. Dura porrò ac ſolida carne prędita eſſe opor

tet ea,ex quibus vinũ exprimere cogitas:vnde ex curtipendulis, franceturis,ac paſsipomis, etiam ſi generoſa ſint,nullum vinũ exprimitur:Quemadmodũ nec ex generoſis piris,ſed tantum agreſtibus,nõ inſitis,valde acerbis &auſteris.Quo fit vt diutius pirea aſſeruẽtur,nec tã prõptè in vſum veniant.Nam quod ob pirorũ agreſtium inopiã, ex dulcibus ac generoſis exprimitur vinũ,id planè eſt inſipidum,atque in vappam protinus abit.

Quod autem attinet ad fructuum, ex quibus citria eliciuntur,ſpecies. Ex pomeis quidem ſana ſunt, quæcunque vnica mali ſpecie conſtant: quæ etſi in annum tantum aſſeruentur, nec tandiu atque pirea perdurent, delicatiora ſunt tamen,ac ſtomacho longè gratiſsima.Huius equidem generis ſunt heroetia aut heroica, ab huius nominis pomis expreſſa, ita odorata, vt Cariophillo condita eſſe ſentiãtur: Verùm in duos tan tum menſes aſſeruantur. Ab heroicis,probantur Cunoetica,à pomis eiuſdẽ nominis dicta:quæ vt dulcia odorata, atque aurei ſunt coloris, ſic tale etiam vinum emittunt, quod inter pomea diutiſsimè aſſeruatur. At verò cui rubellina poma rubellino citrio nomen indiderunt: vinum rubellum ab vuis expreſſum, calore ac ſapore fallens,caput interdum ferit:quamobrem imbecilliori ventriculo non ita commodum eſt, atque curtinium: quod etſi tandiu non aſſeruetur, tamen eſt minus infenſum. Omnium autem mini-

Pomea ſalubria.

Heroetiũ.

Cunoeticũ.

Rubellinũ.

Curtinium.

Rengeletiũ. mè Rengeletiũ, rarũ quidem id, quemadmodũ & infreq̃uẽtia sunt poma, à quibus elicitur, rẽgeletica dicta, quòd vno per ramos ordine disposita (quemadmodũ dactili) succrescant. Neque verò improbandũ est, quod à pago Sãdouilliũ dicitur. Sandouillium.

Pomea insalubria. Barberitiũ. Becquetiũ. Pomeorum insalubria sunt, minus quidẽ barberitia, Neustris inferioribus & Caletiis vulgaria: magis autem infensa becquetia, ex pomis agrestibus non insitis extracta: adeò quidem acerba atq; acida, vt omphacii aut aceti loco cibis cõdiendis potius conferant. His accedunt Relletia ex pomis varegatis & rubris, veluti parallellis super cortice delineatis expressa, adeò ingrati sapo ris vt sua acerbitate lachrymas excitent. Infima omnium sunt viuretia, ferè lactea, nõ minus ac lorea ob aquositatem & insipiditatẽ contemnẽda. Relletium. Viuretiũ.

Pyrea boni succi. Cærelea. Pyreorum porrò sana sunt atq; euchima, quæ à pyris cæram colore referẽtibus cærelea dicuntur, omniúmque prima exprimuntur: nec ita diu durant. Secundum locum tenent, quæ Robertinia vocantur: ipsa etiam generosa, limpida, & quę defæcata muscatellinum gustu referant: hoc tantum afferunt detrimenti, quòd caput largius epota feriunt: quemadmodum & quæ carisia nominãtur, omnium postrema extracta, magníque apud omnes nominis. Robertinia. Carisia.

Pyrea insalubria. Insalubria sunt, quę ex generosis pyris, dulcibus aut insitis extrahũtur. Item minimũ asseruata, ruffa, pĩguia, quęq́ue apud quosdã pyris ac po

mis simul expressis constant. Cęterum ventriculo plurimum obest citrium vinum, aut fructuarium quod recens, turbulētum, non defæcatum atque acidum est. Item quod aqua delibutum loream fructuariam refert. Minimè omnium vtile, quod ex cornis ac sorbis exprimitur. Vilissimum quod ex prunis syluestribus quantumuis maturis apud Neustrios inferiores elicitur: prunellinum vocant: cui aqua per aliquot menses innatans atque infusa, colorem ac gustum acerbi cuiusdam vini adfert, quo ad sitim ægrotātium extinguendam præcipuè vtuntur. *Prunellinū*

Vina cerealia.

Vinis cerealibus, hordeo, auena, tritico, adiectis lupuli floribus, aqua percoctis ac bene despumatis, vtuntur nostrates Belgæ, hoc est Picardi, Germaníque inferiores, atque ex superioribus nonnulli: item Britanni ac Neustrii ferè omnes. Quæ siue zithum, siue curmi antiquorū bireæ referant, vbique vocantur: plerisque Queutæ. Hoc autem vini genus, Britannis longè omnium excellentissimum, ex alica confectum, alla, perfectè coctum, gutalla dicitur: biream duplicem Flandri, Picardi Sereuisiam, aut queutam duplicem vocant. Cuius generis dulcis atque admodum limpida, Bambergensis ob huius loci aquæ leuitatem ac tenuitatem dicta, vinum album vulgare minúsque generosum, ple- *Zithum.* *Curmi.* *Birea.* *Alla.* *Gutalla.* *Sereuisia.* *Bambergensis birea*

Bromica. *BeZũtica.* runque ementiri ſolet. Amaræ ſunt, Bromica ac Bezũtica, quarũ vtraq; rubellum vulgare, etiam limpidum, probè fallit. His bireis aut cerealibus vinis lolium interdũ ſaporis gratia admiſceri ſolet, quò linguam & palatum altius feriant. Sed ab hac conſurgens ebrietas, præter nutrimentum, plurimum detrimẽti ſæpius adferre poteſt. Omnes enim generoſæ bireæ, plus æquo aſſumptæ, ſenſum atque animum conturbant. Has dum delicatiores maioríſque nutrimẽti Britanni efficere cogitant, ſaccaro, cinnamomo, ac caryophillo condiunt, ac deinde poſt multã doliorum exagitationem limpidas reddunt. Flandri, furfure ac pane ſpiſsiores facere ſtudent, Birembrotiam appellantes: *Birembrotia.* quibus ſiquando mel atque aromata commiſcẽt, genus aliud veluti hippocratici vini cerealis efficiunt, quod metam vocant. *Meta.*

Salubres & inſalubres bireæ. Horum igitur vini generum aſſuetis, concoctu facilius birea duplex, aut ſereuiſia eſſe videtur: poſt quam Bambergenſis ac deinde gutalla. Reliqua cerealia niſi limpida atque emẽdata, flatus generant, renibus officiũt, venáſque obſtruunt. Quinetiam duræ coctionis eſſe cenſentur, quæcunque aqua fontana, puteana, ſtagnãte, turbida, ac malè olente fiunt, frumentíque ac lupuli minorem portionem continent.

Carnes.

Carniũ differentiæ. CArnium eſculentarũ varia eſt pro cæli aſpectu, pabulíſque animantium natura. Mon-

tanis enim ac decliuibus, ouilla viscosior, bubula durior, caprina delicatior, auium tenerior, coctúque facilior est: Planis, amœnis, ac patẽtibus, omnes prȩter caprinam salubres: Maritimis, ambigunt. Bononiensi enim ac Neustrico, itẽ etiam Flandrico ad oceanum tractui, succulẽtior ouilla: quæ alioqui Mediterraneis atque Adriaticis oris dura est, ac malè olens, nulliúsque ferè præter lanarum ministerium vsus: vt vitulinam ac bubulam iuniorem, eius loco sufficere, Græcis, Hispanis, atque Italis, plerunque sit necesse. Saltuosis autẽ locis enutrita animãtia, nescio quid alieni succi præ se ferunt. Ferina, ob exercitationem delicatior, quamobrem principum mẽsas exornare solet, maximáque ab iis obseruatione concludi. Quinetiam ad cæli aspectum, pabulorúmque bonitatem aduertendum esse, vel hoc argumento percipimus, quòd alias carnes aliis præstare pro quarũdam regionum præstantia cernimus: vt quantumuis pingues belgicos atque Aruernicos agros, Francici ac Biturigici excedere, gustuíque amœniores quadrupedũ carnes proferre soleant: ad quorum gratiam atque vbertatem accedit Turonense, Cenomanicum, atque Andegauẽse solum, delicatissimarum auium fœcunditate, cȩteras Galliarum partes facilè exuperare cognitum. His porrò secernendarum carnium notis, domesticam educationem adiicere oportet, quam vel ob conclusa, & in otio detẽta

A regionibus.

Ab educatione.

animantia, abundantioris excrementi carnes: etsi nonnunquam candidiores, pinguiores tamen, nutrimentíque abundantioris producere certissimum est. Omnino autem excitata, ac syluestria animalia, cicuribus ac domesticis, carnium salubritate præferenda esse censeo. Quorum diuersa genera, nũc tandẽ particulatim enumerãda sunt.

Salubrium carniũ enumeratio.

Quæcunque igitur carne teneriore prædita sunt animalia, breuioribus ac mollioribus fibris intertexta, ea concoctu facilia esse existimamus: veluti sunt ex auibus pulli gallinacei, aut his paulò prouectiores hastodelli, item columbini, perdicini, anserini, phasianarum, rostrularum, coturnicum, turturum, atque vtriusque generis pauonum: quibus passerculos, & alaudas nostrates addere possumus. Proceriores autẽ, per hyemem magis sunt salubres, concoctúque faciliores. Eius generis sunt gallinæ februariæ quæ nõdum oua posuerũt, aut iis incubauerunt, quarum delicatissimæ gallinotæ, atq; adeò phasianæ syluestres: post quas capi Cenomanenses, & Francolini Italici, rostrulæ iuniores, turdi montani griuarum nomen retinentes. item perdices maculatæ ac iuniores (nam quæ goechię vocantur, capútque gerunt rubro ac nigro per aures distinctum, minus probantur) item coturnices, turtures, columbi domestici iuniores, fugitiui, campestres, vel etiam syluestres, quos ramarios nominant, antiquorum palumbos fortasse referen-

Aues.

tes: addam etiam vinagines, quarum appellatione pluuiarios nostros intelligimus.

Quadrupedum carnes salubres. Quadrupedum verò iuniorum carnes salubriores sunt, porculi lactentes, cunicelli, lepunculi syluestres, aut ex collibus vel montibus abstracti, nam cicures brassicam olent. Maiorũ autem animaliũ coctu facilior est arietina castrata, pręsertim Francica aut Biturigica. Nã Neustrica, Aruernica, Lingoccitonica, atque Allobrogica, minus quidem suaues, fibrísque longioribus, ac durioribus prædıtæ sunt. Celeriter etiam coquitur vitulina lactea, aut decimalis capellina, iunior, atque obæsa: postquam agnina, atque adeò asellina etiam lactea, omnium longè delicatissima: cui inferior est, iuuenci autumnalis caro, carnerum Hispani, mangionem Itali, bouillonam nostri vocare consueuerunt. His longè suprema est ferina iunior, item porculorum syluestrium, quibus marcassinorum nomẽ inditum est, atque adeò pullorum ceruinorum, aut damarum, quos phaones aulici nostri appellant. Quę cibaria ferè omnia, biliosis, melãcholicis, ac gracilibus elixa, præpinguibus ac pituitosis assata magis cõferũt.

Insalubriũ carniũ enumeratio. Difficilius coquuntur in genere prouectiores omnes carnes, operariis, pugilibus, aut athletis magis quàm delicatioribus vtiliores: mali autem succi sunt, omnia ferè aquaticarũ auium genera: *Aues aquaticæ.* cuiusmodi sunt anates nostrates, & nuper ex India aduecti: quibus congeneres sunt sarcellæ atq;

halbranni, item vannieri (ꝙ vento abundantiorē plerisq; locis reperiātur) gallinæ lacustres, fluuiales ac marinę: mergi (plungeones vulgus vocat) anseres, cygni, butorti, ardeæ (hærones vulgo dicti) rostrulæ grandiores, & qui Curlitii neustriis oris appellantur. Quinetiam terrestrium auium prouectiores, quædā durę sunt coctionis: grues, pauones nostrates & Indici, otides, quas otardas dicimus, item galli, gallinæ, capíque veteres: atque ex nemoralium specie, columborum id genus cui bisetorum nomen est: denique quicquid passerum aut auicularum præter turdos & alaudas editur.

Quadrupedum, caro insalubris. Quadrupedum coctu difficilior est, vtraque bubula prouectior: post quam aprorum & porcorum caro nimium nutrit, vitiosúmque sanguinem generat: item boum aratrum iam expertorum, atque his congenerum bubalorum ac syluestrium, quos buffalos appellant: quibus vaccinam ferè omnem, hircinam, caprinam veterem, atque ouillam, eius pręsertim quæ gestatoria est, item veruecinam addere oportebit. Proinde qui carnibus aliis, vel ob consuetudinem, vel gulam vescuntur, vt psitacorum, coruorum, cornicularum, garrulorum, picarum, & ex quadrupedibus vulpium: iis nulla lex aduersam valetudinē prohibere potest.

Partes quædā animaliū præter Quædam etiam salubrium animalium partes ad delicias variè præparatæ, maximè sunt consi-

derandæ. Harum enim aliæ ſalubres, aliæ inſalubres eſſe comperiũtur: quibus etſi plerique non vtuntur, quẽadmodum nec externis ipſorũ, carnoſa ſubſtantia minus præditis partibus, nõ ſunt tamen harum permultæ reiiciendæ. Teſtes enim gallinacearum, anſerum, cuniculorum, ac leporum: item pullorum atque anſerculorum cerebella, pulmo, hepar, ventriculus, caput, collum, & alæ plurimum probantur. Quadrupedum verò maiorum, vt agnorum, vitulorum, capellorũ, ac iuuencorum glandulæ maiores, pręſertim intercordiales phagoæ dictæ: item capita, linguæ, pulmo, cor, ventriculus, iecur, ac pedes, concoctu facilem nutritionem exhibent: quarum partium apparandi modus, ac condiendi ratio, plurimum pro diuerſarum regionum conſuetudine ad ventriculi robur facere ſolet.

cæteras magis ſalubres.

Quæ verò gulæ atque appetentiæ irritandæ cauſa aſſumũtur, veluti ſunt perniones moguntini, lumbi ac linguæ bubulæ infumatæ, item pedes, aures, roſtra porcorum, ita condita, vt ad vini nefas accedant, potius quàm ad nutritionem aſſumantur: hęc verò relicta potius quàm comeſta magis prodeſſe exiſtimamus. Quibus adiungemus caponum, roſtrularum, ac cuniculorũ capita prunis candentibus, aut craticulis exaſſata: anſerum prouectiorum corda veruculis toſta, atque huius generis cætera.

Inſalubres animaliũ partes.

Pasticia carnium.

Pasticia.

NIhil vetat quominus pasta conclusas, atque incoctas carnes pasticia vocemus, nostris potius quàm Italis frequentia: quorũ vsum pro cõclusorum eduliorũ natura, condiendíque ratione varium esse duximus. Nam quæcunque ex his maius habent perspiraculum, ea quidem suauiora, coctúque faciliora sunt, queadmodum & quæ pipere ac gingibere condiuntur, multò calidiora. Pusillorum igitur, columborum, turturum, ac coturnicum bene medullata pasticia, cinnamomo, ac nuce myrepsica conspersa, vel vitulina minutissimè contusa, vitellísque ouorũ, passulis, grossulis, omphacinæ granis cõdita: vel quæ vitulino pectore, aut capo teneriore cum albo iure fiunt, apprimè iis cõmoda esse censemus, quorum ventriculus per ætatem, temperiem, regionem, atque anni tempus, satis firmus ac robustus est. Quibus addemus ex vitulorum glandulis maioribus ac tenerioribus, phagois appellatis, confecta, bouis medullæ frustis inspersis; quorum quæ thymis, hoc est, glandulis medii pectoris (intercardiales vocant) fiunt, vt sunt delicatissimi gustus, sic omnibus ex æquo bene salubria esse putamus. Verumetiam, quæ ex ouium linguis medullæ innatãtibus, modico cinnamomo ac myrepsica cõspersis, ac bene coctis hyemalibus ientaculis post D. Remigii proponuntur,

ea etiam coctu facilia esse censemus, modò ne linguæ bubulæ aut carnis quidpiam recipiant: panísque vsti mica, vino ac pipere delibuta inebrientur: alaudarum autem aut passerculorũ ex hippocratico pasticia, frigidis, languidioribúsq; vẽtriculis commoda esse non dubitarim, vt etiam venerẽ (quemadmodum veruecis aut cerui testes pasta conclusi) excitare existimẽt. At quæ aquaticas aues pasticia recipiũt, anseres, anates, & quos halbrannos & sarcellios vocamus, melancholicum in corpore succum excitant: quod idem leporinam spinam ac coxas pasta reconditas efficere censent, sed multò id quidem minus.

Haud ita salubria sunt, quæ ferinam iampridem inclusam recipiunt, siue sit maiorum, siue etiam minorum quadrupedum cineritia postea opertorum. Omnium maximè cacochyma quæ ouillam & bubulam cepollis conditam admittunt, vel ipsis etiam operariis inutilia.

Pasticia mali succi.

Infarcta carnium.

COmminutas autẽ carnes, herbulis, aromatis, vitellis, passulis, castaneis, atque interdum napo buniade cõditas, ollis infarctas, ac bene despumatas (modò ferinæ sint, vitulinę, ouillæ, aut delicatiorum auium) non minus sanis coctu faciles esse existimamus, atque eas quæ pani contrito, vel eloto in ægrotantium commodum permiscentur: etenim laborẽ dentibus adi-

munt, celeriúsq; subigũtur, ac suos succos promptius in venis deponunt. Quo minus mirandum est, si delicatiorum ac cuticulæ inseruientium mensas interdũ festiuiores reddant. At quæ pullorum aut prouectiorum auium ventri, additis passulis, herbísque bene olentibus iniiciũtur, vt cum iisdem assentur aut elixentur: satis sana quidem ex apparandi modo mihi videntur, si prius frigantur, aut leuem ebullitionem sentiant: tum ad meliorem despumationẽ, tum quòd alterius sint naturę ab ea cui iniiciũtur carne. Sunt qui castaneis, passulis, ac prunis Damascenis contritas carnes herbulis admisceant, atque ita anserculos inserciant, quod est consuetudini permittẽdum. Verùm quæ caprino, agnino, aut vitulino capiti, cum cõtrito ipsorum cerebro, saccaro, ac croco cõdita, deinde frigũtur, queãdmodũ nihil nocẽt, sic parum etiam prodesse possunt. Quæ verò vitulino pectori intercludũtur (modò prius efferbuerint) haud insuauia mihi videntur: quemadmodum & quę ventriculis ouillis inserta elixantur, modò ne caseum recipiant, aut eo nisi generoso inspergãtur. Capum veterem, parum ebullitum, ac deinde ossium exemptorũ loco sua carne herbulis atque aromatis condita, coqui industria bene infarctũ, phiala vitrea, ita vt caput extet conclusum, calidis cineribus, lentóque igni percoctum, non modò approbarim, sed inter cibos omnium longè delicatissimos adduxerim,

Capus phiala inclusus

quo post resumptiuum, qui quotidie effluit, succum ebibitum, confracta ad extremũ phiala, cibi delicatissimi loco nobiliores vsi sunt.

Infarcta mali succi.

Mali succi sunt intestina sanguine suillo aromatis ac cæpis condito infarcta (sanguiculos aut buldones vocãt) item colon suillum reliquis intestinis tenuioribus vestem præbẽs, qui cibus eò quidem deterior est, quo carnis lacinias recipit. Crudos enim succos generat, difficile coquitur, venásq; plurimũ inflat. Hoc aliquãto minus noxiæ esse videntur lucanicæ Venetæ, ceruellatorũ Mediolanensibus, Godiuellorũ Lugdunensibus, cæteris Gallis salsidiarum nomen retinẽtes: quæ siquidem vitellinis tenuissimè comminutis, & aromate probè cõtemperatis, ac croco conditis fiant, parum adferũt incommodi, modò parcior earum sit vsus: nam quæ suillam aut bubulam continent, prorsus lædunt. vt interim Andollias Trecanas, ac Cenomanẽses omittere non videar: quarum pinguitudo & salis copia, meo iudicio nihil optimi succi adferre potest.

Condimenta carnium.

Salsæ.

Condimentis (salsas ab vsitatissimo condimentorum omnium sale nostri vocant) etsi non indigeat fames: ad delicias tamẽ, ac deiectæ appetentiæ resumptionẽ, vel tenuioris fortunæ quiuis vtitur. Horũ alia vulgaria sunt, sale, omphacio, aceto, saluia, hyssopo, sapa, defruto,

cæterísque huius generis composita: alia exquisita, atque aliunde vsurpatis aromatis, ac succis constantia: nõnullis quidem frigidis, limonum, citriorum, aurengiorum, punicorum: aliis verò calidis, cinnamomo, cariophyllo, myrepsica, pipere, gingibere: quæ nõnunquã saccaro, aut interdũ croco, vel aceto macerata, lautiores nobiliorũ mẽsas exornare solent. Atq; hęc quidẽ cum ratione ac mẽsura suis temporibus, suáq; tẽperie, atq; ætate exhibita, partim os ventriculi recreãt, partim etiam coctionem adiuuãt. In quem vsum olim excogitatum est à Galeno diacodion, diacydonion, & diatrion pipereon: reliqui præterea pulueres à recentioribus medicis descripti, quibus saccaro delibutis, rosacea, aut aliquo optimo iure liquidioribus factis, nihil æquè delicatum esse comperitur. Verùm quæ cõdimenta piper, gingiber, cardamomum, nucísque myræpsicæ vaginam macis appellatam, aut etiam nuclei medullã recipiunt, ea frigidissimos ac pituitosos per hyemem magis afficere solẽt, eósque qui regiones occiduas atq; hiperboreas incolunt: quapropter ea cuiuis temerè proponere nõ est opus: aromaticísque pulueribus magna cautione vtendum est: quorum qui ducis & albus appellatur parcè exhibitus, coctioni admodum prodest. Piperis autem aut specierum, hoc est calidiorum aromatum dictus, hepatis caliditatem propemodum igneam reddit. Quamobrem Germanis in-

Diacodiõ. Diacydonion. Diatrion pipereon.

Pulueres aromatici. Albus. Ducis. Piperis. Specierum.

inferioribus Britannísque relinquemus, quorum alii butyro, vino, zitho, ac micæ panis aromata commiſcent: alii ſaccaro, aut cinnamomo, generoſi vini dulcedinem, ad aeris frigidioris emendationem, potius quàm corporis ſalubritatẽ augere ſolent. Proinde qui aceto copioſiore atque optimo (ſiue ſit ſambucinum, ſiue roſaceum, aut cariophyllatum) ſuos cibos ad appetentiam copioſius ac quotidie cõdunt, curioſè mea quidem ſententia facere videtur: nam quĩ refrigerat acetum, quũ tribus vnciis ieiuno ventriculo aſſumptum, æquè ferè aluum ducere, atque ſcammonium percipiatur? Omphacium vetus iuſculis gratiam adfert, reliquíſque cibis quos ad delicias cupimus eſſe ſuauiores: muſteum ac nouum inflat, vẽtriculum defatigat, atque inteſtinis murmur excitat.

Acetum in condimẽtis

Omphaciũ.

Inſalubria ſunt ea condimẽta, quæ ſinapis atque herbæ triticeæ ſuccum recipiunt, hoc ſalſam viridem, illud ſinapidium vocat: quod ſapa commoderatum (vt Diuionenſibus atque Andegauenſibus moris eſt) etſi delicatius, tamen eſt ventriculo noxium. Hoc autem noluit Galenus in ſuo diacitonitem inſerere, maluítque huic piper inſpergere. Proinde quẽadmodum antiquorum oxygarum à medicis ob acetum & muriam (quæ prorſus cacochyma ſunt) reprobatur: ſic etiam Italorum alliata, & Lotharingorũ murotta, oxygaro ferè reſpõdens, minus ventriculo cõ-

Condimẽta inſalubria.

Oxygarũ.

Alliata.

Murotta.

moda esse iudicantur: & quòd dolorem capitis excitent,& quòd vtiles spiritus tetro vapore inficiant. Quæcunque enim cæpam, porrum, allium,& anethum recipiunt condimenta,ea tonstrinis ac cerdonibus magis esse cõmoda censemus,q̃ vt delicatiorum mensis offerri debeant.

Oua.

Ova,nõnullorum animalium sanguis semine conspersus, ad sui generis procreationem à natura nitidis membranulis, candidóque putamine conclusus, nostrorũ corporum nutritioni ex quibusdam auibus hausta,maximè conferunt: nullo enim negotio in ventre conficiuntur,si recentia sint, sorbilia, parum cocta,ex gallinis iunioribus,phasianis,aut perdicibus desumpta:quorum lõgè delicatissima quæ subuentanea dicuntur. Neque enim audiendos eos esse censeo, qui oua in ventriculo citò cõputrescere, biliosis nocere, calculúmque excitare prædicẽt: hoc enim de nimium coctis, frixis,aut alio quouis pacto apparatis intelligi debet:quod æquè de reliquis cibariorum generibus dici potest.

Subuentanea.

Minus salubria sunt, coctúque magis contumacia,anserina, anatina, nostrorum atque etiam Indicorum pauonum; quibus etiam struthiocamelina,ac testudinum oua adiiciemus:quę vt febriẽtibus magno malo sunt, sic sanis febrem excitare putantur.

Oua insalubria.

Lac.

ID porrò adiumenti lac quadrupedum hominibus adferre posse existimamus, quod auium & quorundam ab his animalium oua: vtrunque enim existimamus esse sanguinem animalis in hanc formam à natura commutatum, ouorum tamen diligentius custoditum: quæ quia ob incubationem extra ferri necessarium fuit, duriore operculo à natura communita sunt: illud verò quòd ad educti fœtus, vel corporis nostri nutritionem in corpore asseruari oportuit, molliore glanduloso, corporísq; superficiem nō excedente conceptaculo cōtineri fuit. Omnino igitur lac & ouum sanguis est animalis à priore forma, naturæ labore atque artificio, post animalis, à quo productus est speciem, nobis etiam alendis idoneus. Quamobrē rectè quidem à Galeno dictum est, Omnium quæ nos nutriunt cibariorum lac bene selectum, optimum in corpore succum generare, facillimè confici, atque eò vnde profectū est sanguinis, promptissimè redire. Quo minus mirandum est, si quēadmodum de Plutarchi Sosistrato audimus, Scoti atque Hiberni ob sui lactis vsum ferocem, robustúmque corporis habitum induere conspiciantur.

Lactis electio. Seligendum igitur est recēs mulctum, vaccinum, pingue, nullum à dulcedine saporem habens: eo maximè tempore quo lætissima ac fœ-

cundiſsima pabula eſſe ſolent. à vaccino, caprinũ eſt vtile, inde verò aſininum, quod omnium con coctu facillimum eſt. Horum autem ouillum ac bubalinum deterrimum, ac magis nocuum. Vnum hoc præterea in omni lactis genere obſeruandum eſt, ne (quemadmodum docuit Hippocrates) caput dolentibus, aut ex labore æſtuantibus porrigatur: ne præterea ſit vetus, aut pridem emulctum: néve nigricet, aut flaueſcat: nam hæc inter vaccini lactis genera coctu difficiliora ſunt. Maximè autem nocet, quod recoctum aut plus æquo feruefactum triticũ, aut orizam admittit, quódque cæpis, ac croco conditur, atque ex farina triticea in polentam cogitur.

Cremor lactis.

Lac, multifariam in noſtrum vſum cogitur atq; aſſeruatur. Aut enim eius cremore panes fiunt, aut delicatiſsima poſt cremorem ſubſtantia, butyrum: aut tota ferè coacta, caſeus. Cremor autem lactis per æſtatẽ in paniculos coactus, recens, minimùm acidus, facilè bilioſis coquitur; aut etiam pultis modo liquidus, ex cochleari hauſtus, vel fictili vaſculo ita exceptus, vt cruſtam fecerit: caput lactis Veneti nominant. Nam qui iuncis intertextis occluditur, vt ſubſtãtiæ durioris, ſic alimenti minimũ vtilis eſſe comperitur. At frixus, & ſaccaro conditus, aut paſta in turtæ formam concluſus, ſecundis ac poſtre-

Cremor lactis.

Caput lactis.

Iuncata.

mis mensis cũ bellariis assumptus ventriculo laborem adfert, quamobrem robustioribus ac calidioribus magis confert.

Butyrum.

Butyrum.

BVtyrum autem, etsi (quemadmodũ oleum) ventriculo biliosiore promptissimè flammam concipiat: tamen recẽs, atque ex lacte iuniore, è quo nullus detractus fuerit cremor, bene confectũ (cuiusmodi Vanuianum nostrũ est) primis mensis assumptum prodest. Nam præter quàm quod aluum lubricã facit, plurimũ etiam (vel Flamigis ac Neustriis testibus) nutrire conspicitur. Huius quidem generis optimũ est, quod à Calendis Maii ad Iulias nostro cælo offertur. Sale autem conditum atque asseruatum, potius iusculis ac condimẽtis idoneum est, quàm vt crudum assumi debeat. Tale quidem Frãcicum maximè probatur, à quo Neustricum, marinum nescio quid ex animalium pabulo redolens: deinde Flandricum, ac postremò Britannicum. Multum enim facit ad butyri bonitatem atque excellentiam pascuorum nobilitas atque vbertas.

Butyrum insalubre.

Insalubre est olidum & album, ac quodcunque præter naturam se habet. Caprinum verò, ouillum, aut bubalinum hoc loco nihil moramur.

Caseus.

Formage.

CAseus, formaginis antiquum Catonis vocabulum hodie retinens, tota lactis optimi

ſubſtantia coactus, recens, molliculus, minimum oculatus (qualis Montrollius aut Vincennius noſter eſt) concoctu facilis erit: poſt quem ex aſſeruatis Aruernicus, dulcis, minimè putris, aut cellam vinariam redolens. Tertii ordinis eſt Alpinus (Mediolanenſem Placentium, aut Parmenſem appelles per me licet) ventriculum imbecillum iure quodã confirmãt. Ex cuius natura quãtum virium ſit Alpinis plantis inde facilè iudicamus: quòd etſi nullis aromatis, imò neque vitulino coagulo, ſed acanthio tantùm cõcreſcat: tamen vſqueadeò ſuauis eſt atque aromaticus, vt frigidis & humidis temperamentis, plurimũ accommodus eſſe ſoleat.

Alpinus caſeus.

Cæterũ quod de cocto lacte ſuprà dictum eſt, id multò equidẽ magis decocto, aut quouis pacto aſſato caſeo dicere voluerim. Proinde caſeus omnis vetus difficillimè coquitur, facilius tamen Aruernicus: haud ita prouectus, ac dulcis, molliculus, nulliúſque præter flauum coloris: Ab hoc Brionius angelotus, aut Crampoñẽſis in globos coactus, guſtu quidem ſuauis eſt, ſed vetuſtate & putredine in cella vinaria conquiſita pernicioſus. Betunianus autem, & Anglicus, atque ouillus ferè omnis, etiam non ita vetus, coctu difficilis eſt. Pinguis ac fibroſus admodum buffalinus in breues ſphærulas (probaturas Romani vocant) coactus, ventriculo oneroſus: quemadmodum & chamælinus Aſiaticus, Tur-

Inſalubris caſeus.

cicis frequens, & qui Græcis viridis ab herbarum succis: & ad vini appetentiam reuocandã salitus, & aromatis conditus, nautis Venetis communis est. Infelicissimi est nutrimenti Germanicus, putris, squalidus, ac graueolens: vermibus vndecunq; scatẽs, ac tineis perfusus, quas argenteo cochleari postremis mensis (nescio quàm salubriter) ad delicias hauriunt, vt renum arenulis medeantur.

Pisces.

Pisces, antiquis, etiã carne vescentibus, in deliciis habiti, nobis multis anni diebus, ob carnis interdictionem necessarii, suis vt terrestriũ animalium limitibus definiendi sunt: iisdémque legibus, quibus auiũ aut quadrupedum caro, coercendi: & quod permultis religionẽ nostram arctissimè obseruãtibus perpetuus eorum victus ex voto placeat: & quod littus incolentes, ipsorum vsu frugalius, ac minore sumptu degant: maiorémque nutritionis partem piscibus absoluant.

Piscium vsus.

Ergo piscium quibus quotidie vescimur, alii sunt marini, quorum genere, æstuariis degentes, littorales, conchas, ac testudines complectimur: alii fluuiales, quorum appellatione, lacustres, stagnarum ac fontium comprehendere necesse est: alii denique, partim terrestrẽ, partim aquaticam vitam degunt, quapropter à Græcis ἀμφίβια no-

Piscium diuisiones.

minātur, de quibus sigillatim nunc est dicēdum.

Pisces marini salubres. Marinorum igitur pisciū quidam plani sunt, quidam rotundi. Horum omnium in genere coctu faciliores, quicunque mediocris consistentiæ carne præditi sunt, ex alto mari, vehemētissimis ac frequētissimis fluctibus agitato attracti, haud ita recenter capti, neque pridem asseruati. Nihil enim ex aqua, etiam salsa, desumptum, nisi conditum, æquè diu asseruari potest. *Rotundi pisces salubres.* Rotundorum autem pisciū salubres, ac coctu faciles, *Rubellio.* rubelliones, à quibus *Grunotus.* Grunoti (Aquitanis *Capito.* capitones, veteribus *Mugil.* mugiles) item *Rossetа.* rossetæ, antiquorum *Cytharus.* cythari: & qui recentioribus *Merlanus.* merlani dicuntur: quos (nisi insipidi essent) magis probarem. Neque verò reiiciendi *Draco.* dracones, nostris *Viuia.* viuiæ. Quibus addemus Oceani *Haleca.* halecarum ac *Scomber.* scombrorum (quos *Macareo.* macareones nominant) recentium copiæ quoddam cornu, vere nouo violam Martiam gustu suauissimo referens. Cuius etiam saporis sunt *Mulus.* muli, omnium longè delicatissimi, ac pingues: qui certè omnes, tales vt sentiantur, suo tempore conquiri debent.

Saxatiles pisces. Saxatiles autem pisces, iique pusilli, ex littoribus aut scopulis prosilientes, hoc magis inter rotūdos salubres sunt, quòd perpetuo aquæ motu exagitētur ac concutiātur. Eius generis sunt, Adriatici Venetorum *Gobius.* gobii: Mediterranei Massiliensium *Sardinica.* Sardinicæ: Oceani *Anchellus.* anchelli sardinicis ferè persimiles, nisi paulò his latiores essent, atq;

argẽtei coloris, violam etiamnum olentes, item Tyrrohenici littoris Triglæ, Romanis probatissimæ. *Trigla.*

Coctu difficillimi sunt merlusii, antiquis asini, vel aselli, ob id fortasse dicti, quòd infinitis baculorum ictibus ad teneritudinem conciliandam verberentur: qui mos merlusiis conditis, hodie Germanis vtrisque frequentissimus est, vnde stocfischium, hoc est, verberatum piscem, vulgo vocare solẽt. Ab his piscibus durę sunt carnis, ac coctionis, congri, lupi, canes, sues, quos maris sues ac mersuillos vulgò vocant, delphinis cõgeneres, quorũ caro bubulam refert, atque infumata, & pasta condita, ferinam ementitur: vituli item marini, Græcis phocæ, boues vulgò dicti. Extremum porrò inter cæteros honorẽ promeriti Thynni, quos tunnos, eorúmque carnem tunninam vocamus: ac deinceps Cætæ, quorum seuo (lardũ quadragesimale dicitur) ac carnibus bonã vulgi partẽ quotannis exaturari videmus. His etiam addendi sunt Murena & Lacertus marinus (lampetram nautæ vocãt) quorum postremus, veneno potius, quàm alimẽto esse cẽsetur. Hoc verò inter se distant, quòd etsi cætem vterque serpenti propemodum similem præ se ferat: murena tamen, rostro non est vsqueadeò hebeti, ac porcinum referente: dentibúsque oblongioribus, atque acutioribus prædita sit: neque collum habeat, vti lacertus, in tubæ Germanicę for-

Rotundi pisces coctu difficiles. Merlusius. Asellus. Stocfisch. Congrus. Lupus. Canis. Sus marinus. Thynni. Cetæ. Murena. Lacertus marinus.

mam pertuſum: ſeuum porrò ad ſpinam, aut ad dorſum cōſpicuum gerit murena, vt ventre propemodum carnoſo, minúſque extrorſum pingui eſſe conſpiciatur.

Sulmones. His addendi ſunt ſulmones, quorum natura, partim marina eſt, partim fluuiatilis: delicatiores enim ad magnorum fluminum oſtia, maiores verò in alto mari reperiuntur. Horum coctu difficillimi, qui non niſi ſale conditi ad nos perueniunt: nam fluuiatilibus præcipua laus eſt: quorum duplex quidem genus eſſe comperio: aliud rubram carnem præ ſe ferens, quod recens ex amnibus mediterraneo mari vicinis ad nos venit: ſale autem conditū, ex meridionali pelago quod ad nouas inſulas ducit procerius, pinguius, copioſius, aut craſsius aduehitur, antiquorum Pela- *Pelamides* midibus fortaſſe reſpondens: quas Rhodiorum vulgus hodie Palamidas vocat. Aliud verò, candida, atque interdum ſubrubra carne prę ditum, quod rurſus marinum eſt ac fluuiatile. Marinum *Moruha.* autē (moruham vel moream appellāt) procerum ac magnū, vix niſi ſale cōditum, ac ſiccum etiam à meridionali pelago hîc adfertur. Haud ita procerum, candidum tamen, ex Mediterraneo mari *Aquila marina.* *Aquifinus* ad nos allatum, aquilæ marinæ nomen à veteribus adeptum eſt, vnde nos quoque aquilfinum, quaſi aquilinum, vel agrifinum vocamus, quòd fortaſſe magnos & aquilinos oculos habeat, ſuperiore paulo delicatius. His tamen longè præ-

ſtat ſubruber ſulmo, ſquamas latiores magiſque conſpicuas, & in vmbonẽ efformatas gerens, vnde Armatum piſcem Aquitani vocauerunt, dum præcipuè adhuc in pelago degit: dum autem ab hoc ad fluuiorum oſtia exceſsit, delicatior atque omnium gratiſsimus effectus, Sturio appellatur, Rhodanum, Ararim, Ligerim, huícque vicinas partes maximo honore afficiens.

Armatus piſcis.

Sturio.

Aliorum præterea rotundorũ ac puſilliorum piſcium marinorum, coctu difficiliores ſunt Anguillæ primùm, deinde verò Aciculæ, Augoellæ Venetis, noſtris Acus appellatæ: Græcis Galaxii. Item Sardices, Sardellæ, vel Sardiniæ, vulgò dictæ: quæ non niſi ſalitæ, ac crudæ, veluti in acetario comedũtur: quib⁹ Anchelli noſtri latiores reſpondere videtur: vt hæc omnia ſalſamenta Sardica cum Galeno nuncupare poſsimus. His addẽdus Moſcus piſcis, ab inſigni odore vulgo appellatus, quòd recens pelago detractus, moſcum redoleat, nulla alioqui pręterquam pedum multitudine inſignis, quẽadmodum nec qui ex Corcyra Neapoletanis frequens eſt Coruus, antiquis Coracinus dictus, ac præter hõs Cuculus, à voce quam, dum captus eſt edit, ſic dictus: itẽ Muſtelarum vtrunque genus, & qui Capi marini appellantur: quorum inſalubritas, grauiſsimos inſuetis morbos adferre creditur.

Anguillæ marinæ.

Acicula.

Sardices.

Anchelle.

Moſcus.

Coruus.

Cuculus.

Muſtelæ.

Capi.

Planorum verò, aut latorum piſcium, marinorum quidem primas ex Oceano tenent Soleæ

Plani, piſces ſalubres.

Lingulacæ. *Buglossæ.* (siue has Lingulàcas, siue Buglossas nomines) quapropter marinarũ perdicum cognomen vulgo retinuerunt: ad quarum bonitatem accedunt *Rubelliones.* Tirrhenici Rubelliones, lati quidẽ hi, breues ac purpurei coloris: quibus nulla ex parte sunt in- *Auratæ.* feriores Mediterranei auratæ, ab aureo cutis fulgore dicti, Massiliensi littore præstãtissimi, quorum tamen suauitatem excedunt eiusdem litto- *Phangri.* *Pageoti.* ris Phãgri, vulgo Pageoti, auratis quidem minores, verùm æquè ferè fulgentes, nisi ex flauo ni- *Rhombus.* grescerent. Fatendum est autem Rhõbum (Tur- *Turbotius.* botium appellant) carnis soliditate ac candore, latos omnes marinos præstare, generosorúmque piscium numerũ augere; tertiúmque eorum qui coctu faciles sunt ordinem promereri. Cui tamẽ *Passer.* *Passa.* vix cedit Passer, Aquitanis Passa nominatus, con similibus ferè maculis, atque aculeis conspersus, sed aliquanto minor. Cum quibus, carnis firmi- *Flauii.* *Limãdulæ.* tudine ac candore certant Flauii ac Limandulæ, vel ægrotantibus salubres. Tenerioris sunt car- *Pluuiæ.* *Barbatæ.* nis Pluuiæ, ac barbatæ: hoc à superioribus distãtes, quòd nullis aculeis sunt armatæ, nihil tamen ob hoc minus contẽnendi saporis: vt magis ven- *Carletij.* triculo prosint, quàm qui Carletii nominantur, Venetis admodum pusilli ac numerosi, passeris nomen ipsorum vulgò retinentes: nostris autem longè maiores, sed qui carnis mollitie nimiã humiditatẽ excrementorúmque abundantiam præ se ferant.

Planorum autem piscium Raiæ coctu difficiliores, atque his cõgeneres imperiales nautis appellatæ, retiũ oras ad summam aquam innatantes citissimè superare solitæ: tantùm hepate (quo latissimo præditæ sunt) valentes. Item scatinæ, pisces angeli, vel pedes angeli dictæ: quarum exiccata cute, quòd admodũ sit aspera, fabri lignarii suas tabulas perpoliũt. Ab his Pastinaca etiam coctioni contumax est, Massiliensibus Gloriosa dicta. Item Loligo, quæ etiã iisdem taulta dicitur. Ex mollibus autẽ piscibus appellatis, hoc est molli cute loco testæ coopertis, insalubres sunt, & duræ concoctionis Sepiæ omnium generum, & ex quibusuis littoribus petitæ. Item Loligines ac polypi, quos pulpas Massiliensibus dictos cõperimus.

Lati, pisces insalubres. Raia. Imperiales. Scatinæ, pedes angeli. Pastinaca. Gloriosa. Loligo. Taulta. Sepiæ. Loligines polypi.

Fluuialium autem piscium facilius subigũtur, qui ex rapidorum amnium alueõ, aut ad magnorum fluminum ostia, priusquam vrbes ingrediãtur, extrahi solẽt: saxatilium quidem percæ ac lochiæ Sequanicæ, vãdosiæ, barbatuli Ligerini, gobiones, & gardones fluminis vtriusque, quibus nihilo inferiores sunt, qui monerii dicũtur. Item lacertuli, quos lampredones vocant, omniũ longè excellentissimi: Passeres ligerini (pluuias vocant) carnis spissitudine, Rhombis marinis ferè persimiles, quanquam his quidem multò minores: quibus ad gulæ delicias addemus vmbros, Aruernicos, auri ramentis vesci existimatos, tin-

Fluuiales pisces salubres. Percæ. Lochiæ. Vandosiæ. Gobiones. Gardones. Monerii. Lacertuli. Lampredones. Passeres ligerini. Pluuiæ. Vmbri.

carum magnitudine ac fulgore. Item regium piscem Trutam: quæ siue sit salar Ausonii, siue Galeni hamia, ex limpidissimis, ac perpetuò fluentibus fontibus, aut rapidis fluuiorum riuis viua detracta, saluberrima est, optimũ in corpore succum generat, nullóque ventriculi negotio conficitur. Præstantissima est, quæ Sulmonariæ, vel à rubente (qualis est Sulmonum) carne: vel à magnitudine appellatur. Prætermittebam, nisi Sulmonis sermo incidisset, Sulmonulos Argentinenses, quibus eò loci fœcũdissimus est Rhenus: à quibus ad Lucios aut potius Lupos fluuiatiles transeundum (brochetos appellamus) quorum nomen, quemadmodum barbatuliorum, atque adeò carpionum, diminutionem admittere nostrum vulgus minimè patitur: magnósque pusillis delicatiores esse autumant: quibus sanè generosissimis gallicorum fluminum aluei scatent. Nam Germanici, Hispanici, aut etiam Italici, vel quicunque lacustres, palustres, aut stagnorũ adferuntur, minimè quidem nostrorum fluuialiũ gustui respondere videntur. Quod non de Luciis tantùm, verumetiam de reliquis coctu facilibus piscibus dici posse existimamus: quorũ infimus est gradus carpis, aut, si mauis, carpionibus (cyprinos pisces quidam esse contẽdũt) attributus: quanquã tamen Sequanici atque Ararini, quemadmodum & Benaci lacus fluctibus ferè perpetuis agitati carpiones, guardiani dicti, summo in

Truta. Salar. Hamia. Sulmonuli Argẽtinenses. Lucius. Lupus. Brochetus. Carpio.

pretio haberi solent.

Quod autem ad fluuialium insalubritatē pertinet: mirum est lacertos ligerinos, tantis vulgò laudibus efferri, tantíque vere nouo comparari solitos esse, cum coctu sint adeò difficiles, & succum improbum generent: lampetras à saxorum linctu nominant, alii Murenas esse contendunt: aiuntq́ue cum serpentibus, illis esse cōmercium: quæ maiores ac cordatę ob carnis viscosum succum admodum displicent: pusillæ nihilo magis suaues esse censentur. Hoc tantum vno extollendæ, quòd anguillis paulò magis solidæ sint, quas etiam inter cacochymos pisces iure connumerare licet, quemadmodum & lutosás tincas, squamarū decore ac fulgore, potius quàm carnis gustu laudabiles.

Fluuiales insalubres. Lacerti Ligerini. Lampetra. Murena. Anguilla. Tinca.

In summa, pisces omnes lacustres, palustres, stagnorum, aut pacatiorum aquarum (qualis est Conicia Sequalonica) mihi magnopere improbandi vidētur: quibus addam eos, qui ex magnis vrbibus extrahuntur, aut ex frigidis fontibus, ac torrentibus adferuntur.

Piscium autem partes, inter cæteras concoctu faciles ac plurimum delicatæ existimātur carpionum ac grunotorum linguæ: sulmonum mediocriter salitorum, vel etiam recentium aures, oculi, vēter: raiarum & draconū, hoc est rossetarum hepar, item etiam imperialis Narbonēsis, qui totus ferè iecur est: à quo quicquid reliquū est pi-

Partes piscium.

Lactes. scatores tanquam ingratum reiicere solēt. Lactes quoque halecarum, scombrorum, luciorum, carpionum, cęterorúmque ferè omniū ouis præstare dicuntur, vt lacteis ouales omnes anteferant: Oua. proinde minus bene coquūtur, neque succū optimum generant scombrorū capita, aut spinę prunis torrefactæ, quemadmodum nec carpionum oua, atque intestina frixa, & cæpis condita.

Crustati ac testacei pisces.

Cancri. CRustatorum ac testaceorū coctu faciles cancri, ex proflu ētibus ac rapidis amnibus, pręsertim luna media collecti, quales sunt Stāpani: atq; ab his marini longè maiores: & ex conchārū marinarū (coquillas pro cōchyliis nostri, capas Itali nominant) genere, quæ sanctæ appellantur: post quas in deliciis apud eos veniūt, quæ ab exterioris operculi consistentia rotundæ aut longæ, eiusdémque colore rubræ, aut rubellę dicuntur: item etiā vaginatæ. Atque (vt Ægyptiorum cochleas, ac buccinos prætermittamus) sunt qui pinnarum squillam interiorem, non sine aliqua ratione plurimum approbent. Horum equidem piscium magis sunt insalubres, qui Locustarum nomen retinent, Venetísque granci dicti sunt: item quicunque antiquis paguri, vulgo etiam granciporri nominantur, & Cammari, (quos gambaros corrupta voce dicūt) non omnino inutilis esse succi existimantur: quibus ni-

Conchæ. Conchylia. coquilla capa sancta rubra & longa. Capa sācta Caparubra & rubella. Pinna. Squilla. Locusta. Granci. Paguri. Grāciporri Cammari. Gambari.

hilo inferiores sunt myes vel musculi, quos mutulos vel molas nostri, Itali molecas vocant. Neque verò prætermittendi sunt patuli atque auriti pectines, Cõpostellensi littore, ac diui Michaelis promontorio frequẽtissimi, supernè quidem rotundi ac striati: quorum vsus (quemadmodum & ostreorum omnis ferè generis) planè est insalubris. Ostreis enim siquid suauitatis inesse dici potest: id quidem est ob aliquibus gratam, quam continent salsuginem, aluum, plerunque subducentem, atque appetentiam excitantem: alioqui, neque cocta, neque cruda vnquam profuerunt.

Myes. Musculi. Mutuli. Pectines. Ostrea.

Amphybia.

AMphybiorum genere, continetur Erycius marinus, vulgo eryssonius dictus, castaneã crassiorẽ colore ac magnitudine referens: cuius oua interiora paruula in ordinem disposita, salsugine non ingrata conspersa, nonnullis salubria esse putantur. Verùm ipsorum quidem bonitatem longo interuallo antecellunt testudines memorales, ob carnis viscosam substantiam plurimum probatæ, sic in præparatione apparatæ, vt ablatis pedibus, caudis, ac capitibus, pullos gallinaceos dixeris. Aquaticis porrò testudinibus, non ita fauere solemus: quanquam ad veneris illecebras quidam etiam his vti soleant. Cacochymæ sunt testudines marinę, omniũ amplissimę, itẽ limaces omnis generis, atq; adeò ranarũ

Amphybia. Erycius marinus. Testudines.

Angues. quicquid editur: anguium denique fluuialium ac memoralium caro, etsi quibusdam elephanticum metuentibus in deliciis haberi solita sit.

Pasticia piscium.

PAsta conclusos pisces, & delicatioribus aromatis bene conspersos, plerisque iucundos esse video: atque hos præsertim qui carne solidiore præditi, haud ita facilè liquescunt. Quorum magis coctu faciles, quicunque Auratam, Scombrum, Rubellionẽ, Trumbum, Grunotũ, atque ex fluuialibus Trutam, & Sturionem recipiunt. Minus salubres sunt, carpionum & sulmonum recentium: maris autem suum omnium quidem minimè, quemadmodum & ostreorum & anguillarum.

Infarcta piscium.

QVinetiam piscium quorũdam fluuiatilium carnes, ollis infarctas nonnulli habent in deliciis: vti sunt carpionis aut lucii Sequanici, vel Ararini, quorum alterius caro gallinaceam, alterius ouillam ementiri interdum solet. Maiorum autem piscium carnes in morẽ salsidiarum, aut ceruellatorum, aliorũ intestinis inclusæ atque infarctæ, mihi videntur insalubres: *Botargæ.* botargas Itali nominãt, quibus quadragesimali, vice lucanicarum vtuntur. Nec his quidem magis *Cauiariũ.* salubrem dixerim ipsorum cauiarium, quod

licet ex Græcia in maximos panes, multorũ piscium ouis conditos adferatur, atque à salgamariis Venetis maximo pretio væneat, mihi tamen minimè probatur. Sunt qui trutas, carpiones, ac lucios exenteratos, herbis bene olentibus, sale, butyro, aceto, aromatis optimè conspersos infer ciant: quibus addũt castaneas, passulas, pruna, & id genus optimi saporis fructuum, quod infarctum (modò rectè quidẽ fiat) haud improbarim.

Condimenta piscium.

NVllus est propemodum piscis recens, qui non ob humiditatem condimentis & aromatis opus habeat, vuísque, omphacio, aceto, ac sale variè emendari expostulet. Quamobrem hæc in vsu quotidiano iampridem recepta, quòd ad ventriculi coctionem multum efficiant, minimè reiicienda esse vidẽtur. Nam antiquorum garũ, aut oxygarũ (quo etiamnũ hodie Lotharingi vti cõsueuerũt) hoc loco minimè mo ror, quemadmodum neque cæparum aut synapi Germanorum in suis merlusiis apparatum. Itaque quum aromata, sal, vinum, acetum, omphacium, adde etiam butyrum, nõ solùm ad piscium apparandorum gratiam, verumetiam ad gustus delicias plurimum facere iudicentur, inter concoctu hac in re facilia cõprehendere non est alienum. Condimentorum autem inter cætera longè delicatissimum est, quod etiã antiquis appro-

Garum. *Oxygarum*

Ius album. bari solebat, ius album, obsonium, vel edulium album nostri vocant. Quinetiam petroselini, rorismarini, thymi, origani, atque interdum hyssopi condiměta, æquè per æstatē coctionem pisciū adiuuāt, at que aromata per hyemem: neque verò parum his accedit ex vitellis ouorum adiumenti.

Salsaměta piscium. Omnis autem generis salsamenta ad gulæ delicias excogitata, concoctu difficiles pisces efficiunt, quales sunt halecæ vtriusque speciei, hoc est albi & nocturni, quos saracas Itali, nostri soretos nominăt. Itē scōbri, morlenæ, vel morutæ, aut mortuę, sulmones, sardinię, anchelli, aciculę, anguillæ marinę, & huiusmodi cęteri pisces, operariorum cibis vulgaribus magis destinati, aut iis accommodi, quorum calor innatus ex prima cōstitutione, vel ob assuetū laborem atque exercitationē durissima quæq; nullo negotio conficit.

Saracæ, Soreti.

Olera.

Olus. OLeris prisca dictio, à fragrătia & beneolentia nomen habens, eas herbulas comprehendere videtur, quas herbetas Itali, nos francas & finas, hoc est, generosiores appellare consueuimus. Reliquæ autem magis vulgares, & tamen edules, peculiari quodā obsonii vocabulo, à Græcis translato, vocabātur: quibus pauperiores, aut ad rem magis auidi vti solebant. Tandem autem vsu diuturniore factum est, vt etiam ipsa brassica, oleris nomen assumpserit, ac dein-

Obsonium.

ceps omnia, quæ cõdiendis iuſculis, quǽque primis menſarum acetariis, accommodata ſunt, de quibus nunc opus eſt vt dicamus.

Olera ſalubria. Horum igitur coctu facilia ſunt, quæcunque teneriore ſubſtãtia prædita, decliui tractu, oriẽti ſoli obiecto, mediocriter riguo, ac bene exculto ſuccreſcunt. *Æſtate ſalubria.* Quorum in iuſculis per ætatem accõmoda lactuca, oxalis, borago, buglоſſum, portulaca, blitũ, & quæ à ſeminis natura ſpinatia dicuntur. *Hyeme ſalubria.* hyeme verò, petroſelinum, ſaluia, hyſſopus, ſatureia, thymus, origanum, maiorana, anthos: quibus ſiccis, medióque Septẽbri collectis, iuſculis condiendis vtuntur: quorum etiam per coctorũ ſuccus, potius quàm ſubſtantia ipſis cõmixta coctionẽ adiuuare poteſt: ac præterea interdũ humectare, refrigerare, excalfacere, aut (ſi opus eſt) exiccare, quapropter delicatioribus, atque adeò ægrotantibus ab offa diſtrahi ſolent.

Radices inter olera. Quinetiam quaſdã radices inter olera hìc connumerare oportet, quarũ magis ſuccoſę ſunt paſtinacæ & panacis agri campani, aut petroſelini, itẽ napi buniadis ſabuloſo loco ſuccreſcẽtis, extrorſum nigri: qualẽ eſſe dixeris ſangermanicũ, *Naporum genera.* valgerardium, alberuillarium, & maſionenſem, vulgi Parrhiſini delicias, haud ſecus ac Lemouicis atq; Allobrogibus rapę, quæ apud nos minus vtiles ac delicatæ eſſe percipiuntur.

Olera medicamentoſa. At quæ ventris emolliendi cauſa antiquis excolebatur malua, & albucum; nunc quidẽ ab vſu

recesſiſſe comperiuntur: quorum loco interdum violariæ, calendulæ, buglosſæ, boraginis, lactucæ, portulacæ, oxalidis, & hyppolapathi foliis, quemadmodum ad calculi & renum obstructorum vitia, petroſelini, & rhaphani tenerioribus foliis nõnulli vti ſolent. Hepati autem per vehementisſimos æſtus refrigerando percommoda ſunt Italis atque Hiſpanis acetaria, quibus inſeruiunt lactucæ puſillæ, tenerrimæ, criſpulæ, capitatæ, aut pomatæ folia: oxalis item communis, vel quæ minuta, Britannica, rotunda, & rubella dicta eſt: item ſemperuiuum minus, aut vermicularis hortenſis, atque adeò portulaca: ad quorum frigiditatis emendationẽ, quidam addũt coſti, naſturtii hortẽſis (cresſionis Alenoici nomen habet) origani, aut Franci, vel generoſi balſami aliquot folia: item bipinnellam, ac tragõ, vel targon aromata redolens: & ad gratiam roſarum, hyſſopi, ſaluiæ, calendulæ, ormini, buglosſi, boraginis, ac roriſmarini flores. Verùm hæc olera quantũuis bene macerata, atque oleo, ſale, & aceto temperata, ſuccum tamen qui nutriat nullum propemodum adferũt: tantum enim refrigerare posſunt. Quamobrem delicatioribus naturis, feruente prius aqua, antequã condiantur, emendari debent. Per hyemem autem ſalubria ſunt acetaria ex cichorio, endiuia terra obrutis, & ita caneſcentibus: crethino, fœniculi vmbellis, melle, aceto ac ſale cõditis. Item quæ ex cinnaræ te-

Rhaphanus.

Acetaria.
Lactuca.
Oxalis.

nerioribus costis radici proximis, terrâq; etiam obrutis apparantur: cardas appellare solent, & quæ ex lappę cauliculis instruuntur. Olerum verò natura, locis ea producentibus diuersa esse, ac coctionem in ventriculo longiorem expostulare solet. Etenim quæ palustribus, aquaticis, limosis, & malè insolatis locis crescunt, pręter ingratum quem exhibent succum, haud ita facilè consumuntur: tardiúsque per aluum secedunt. Ab his vel ipsa natura cõtumacia sunt, blitum, atriplex, brassica, vel capitata, aut alba, vel viridis, crispula, Romana, ac rubra, quantumuis tenera. Post quam inutilis sunt succi cæpæ, allia, porri, & qui bulbi ascalonitæ dicũtur: quorum coctio vel hoc argumento dura ac difficilis est, quòd ructus frequentissimos excitẽt, ac sæpissimè ad os redeãt, vt post crassos vapores sursum elatos, maximos capitis dolores pariant. His quidem adiungemus rapam vel crudam, vel etiam coctam, item rapunculum, vernis & quadragesimalibus acetariis cum cressione & berula offerri solitũ: cæteráſq; radices, vel in acetariis, vel in iusculis propinari solitas: cuius generis sunt, pastinacarum, carui, panacis, & petroselini radices, quæ quanuis multa caliditate polleant, ventriculo tamen negotiũ facessunt, longámque coctionẽ expostulant. Omnino quicquid crudarum herbarum in acetariis assumitur, id corpori plurimum nocet, neque verò quotidiano nutrimento sanguinem

Cardæ.

Olera coctu difficilia.

probum generant: vnde illud cuiuſdã cur moreretur admirãtis, cũ crudi nihil vnq̃ aſſumpſiſſet: quo quantũ ventriculus afficiatur, dici nõ poteſt.

Condimẽta olerum.

Olerum præterea condiuntur vmbellæ fœniculi, eiúſque turiones recẽtes, flatibus diſcutiendis idonei. Item origani (balſamũ frãcum nominant) folia, ac cauliculi teneriores, quibus ad ventriculi robur brutũ balſamũ addemus, crethmon ad calculum deturbandum, & paſtinacę radicem fruſtulatim conſciſſam, ad vrinas prouocandas, quæ omnia ſaccaro condita, atque in vſum aſſeruata plurimum iuuare ſolent.

Brutũ balſamum.

Fructus.

Fructuum delectus.

NOn tantum olerum, ſed & fructuum, is eſt habendus delectus: vt ſolũ in quo creſcãt, quoad fieri poterit, conſideres: quóque pacto flores per vernum tempus ſe habuerint: hoc eſt, nunquid erucis, aut vermibus tacti fuerint, nam inde fructus poſtea vitium contrahunt. Horum autem permulti quidem cocti, ac multò minus crudi difficillimè cõficiũtur: alii cõtra, vtroque modo præparati, hoc adferunt adiumenti, quòd defatigatum ventriculum, ac ſolidioribus cibis nauſeantem interdum reparãt, calorémque hepatis acriorem bene apparata, atque emendata commoderantur, ac plerunque refrigerãt: alióſque cibos (poſtremis menſis aſſumpta) ſuo pondere deorſum impellunt.

Fructus coctionis facilis.

Fructuum igitur minus incõmoda, coctúque

faciliora sunt armeniaca mala, quæ nos aprico-qua, quasi pręcocia aut pręcoqua dicimus: armelinos Itali nominãt: quorum salubriora sunt insita, bene matura, sole collecta, vino ac saccaro parum incocta: Secundum locum tenent Persica omnium minima, quę Albergica, aut Allobrogica, & Troiana nominãtur. Ex pomis autem omnium prima (præter paradisiana) facilè coquuntur ea, quæ quòd statim fugiant, neque diu asseruari possint, vel quòd cætera omnia bonitate excedãt, passipoma dicũtur: quibus tamen postponere nolim curtipendula gallica, Italicis, Calamaniis, ac Neustricis pęrstantiora, quę annotina, maculata, ac rugosa, cæteros omnes fructus longo interuallo antecedũt: à quibus ratelliana, & quæ Romanis melapia dicũtur, aliis melimela optimi sunt succi. Ex crassioribus autem quæcunque lentò igni super tegula incoquũtur, stomacho placere solent: huius generis sunt rambura, castinia, & quæ francetura dicuntur: quorum pergrata quædam aciditas dulcedini commixta, mirum in modum probatur. His acidiora sunt, & sicciora malacria: dulciora rubelliana, renetia, & huius notæ quæcũque insitione mansueta, gustuíque amœniora reddita sunt. Exoticorum autem gratissima esse nouimus punica, quibus granatis nomen est: ea nempe ventriculũ defessum, & vomitibus tentatũ cõfirmant ac roborãt, vt & imbecillũ fouent limonia, ac multò magis citria:

Armeniaca Apricoqua Armelini.

Persica allobrogica.

Paßipoma.

Curtipendula.

Ratelliana Melapia. Melimela.

Rambura. Frãcetura.

Malacria.

Punica.

Limonia. Citria.

Aurengia. inter quæ ambigunt aurengia: quæ pro variis saporibus etiam variè nostra corpora afficiunt: vt condimẽtis atque acetariis plerunque inseruiãt.

Pyra. *Moscheta.* *Certoliana.* *Bergomatia.* Pyrorum minutulorũ præcipuas tenent præcocia moscheta, summo odore fragrãtia: quibus non omnino sunt inferiora certoliana serotina, quæ, nisi assata, postremísq; mensis prosunt. Bergomatia humidiora, frigidioráque mihi vidẽtur, quàm vt huic numero adscribi debeãt. Maiorum autem longè optima, quæ ex agro Turonensi aduecta, Bonchristiana ab insitore (vt aiũt) D. Martino vocãtur: *Bonchristiana.* quæ vel cruda, vel rosacea, ac saccaro condita, & paululũ in disco excalfacta, gratissimi sunt saporis. Ab his probantur Damiania, Rosacea calculosa, Tambonia, & quæ apud Italos D. Petri nomen retinẽt: *Damiania* *Rosacea calculosa.* *Tambonia.* *Diui Petri* in quorum numerum singulæ regiones, aut ab insitione, aut locis, aut insitoribus, aut cultura mille alia genera reducunt.

Vua miscellanea, muscatella. *Nigella.* *Morillonea.* *Ficus.* *Pruna dactilina.* *Turonica.* *Damascena.* *Perdigonia.* *Cerasia.* Reliquorum porrò fructuúm salubres esse putamus, ex recentibus quidem, Vuam miscellaneam, muscatellam, aut nigellam, morilloneam dictam, bene maturam, ac parcè assumptã. Ficus item pusillos, albos, Massiliẽses, quorum cortex iam diffindi incipiat: Pruna dactilina, aut Turonica recentia, item quæ damascena matura nucleum relinquunt, siue hæc quidem alba, nigra, aut rubra fuerint: & ex agro Narbonẽsi omnium optima perdigonia. Cerasia autem matura, etsi

multum humida sint, sua tamen aciditate recreant: nec minus prosunt fraga syluestria, aut etiam hortensia bene matura: item mora excelsa, atque Ideæ rubi fructus, frambosiarũ nomen retinentes, qui omnes ad melancholiæ deturbationem parcè assumpti, nonnihil commodi præstare creduntur. Paliuri autem fructus, grossularum nomen retinentes, cõdimentis quidem vtiles albi, quemadmodum & pergulanæ vitis vua omphaca, quam ob id omphacii granum vocant. Rubræ autem grossulæ maturæ, magis sunt esui commodæ, quòd crudæ, vel conditæ, sitim extinguant, quemadmodum & cynosphoidi fructus berberis appellatus. *Fraga.* *Mora.* *Frãbosia.* *Grossulæ.* *Granũ omphacij.* *Berberis.*

His fructibus addemus oliuas & cappares recentes, quorum fructuum pusilli, & tamen maturi, ad vẽtriculi robur, & venarum modicam reserationem, succique melãcholici depulsionem, potius adiuuãt, quàm crassiores & insiti: quamobrem omphacas, oliuas potius, quàm colymbades, & druppas salubres esse putamus. Item etiam barbaricas, & gẽmatas, ac subuirides cappares. Neq; verò tostas, aut elixas castaneas improbare possum: quarũ quæ sunt crassiores (marrones vocant) agro Lugdunensi frequentes, magis nutrire creduntur: obstruunt tamen omnes, flatúsque, nisi bene præparatæ, generant. *Oliuæ.* *Cappares.* *Castaneæ.*

Herbarum verò, aut si mauis, olerum fructus, vt facilis quidem sunt coctionis, sic non omnes *Fructus herbarum.*

Cucurbitæ. Cucumeres. Citrulli. Anguriæ.

equidem sunt vtiles. Quãquã sanè Cucurbitarũ, Cucumerum, Citrullorum, & Anguriarum pultes bene præparatæ, optimísque carnium iusculis, medulla ac croco conditæ, præter id nutrimenti quod adferunt, etiam tamen refrigerant & humectant, æstate calidis & siccis naturis commodę. Recentium item peponum aut melonum quicunque læui sunt cortice ac subuiridi, saccarati, fimo nõ educati, neque haud ita magni, sed maturi, ac caudam relinquentes, primis, vel intermediis epulis modicè assumpti, modicè refrigerant, atque aliquantulum nutriunt. Verùm his quidem magis cinnara (vulgus articocalũ vocat) medulla incocta, atque optimè pręparata, quę sanè ventriculo non est mutilis.

Pepones.

Paradisiana. Poma amoris. Mala insana. Cotonea. Pyra rosacea. Strãgulanea. Daguenetia. Pruna iosacea. Poltronia. Persica maiora.

Insalubres sunt, ac naturę contrarii syluestres omnes, non insiti: quorum vsus vinis fructuariis conficiendis, multò magis est idoneus. Ac præter hos quidem ex pomis, quæ paradisiana, & amoris, atque insana dicuntur. Item cotonea mascula: atque adeò crassa, carnis cõditæ succo magis commendata. Ex pyris autem rosacea, strangulanea, daguenetia, potissimum cruda, ventriculum pergrauant: quemadmodũ ex prunis quęcũque nucleũ non relinquũt, Iosácea, ac poltronia dicta. Quibus addemus maiora quidem Persica, ob frigiditatem nimiam admodum insalubria, vt cocta, vel vino macerata, parũ prodesse crediderim. Recentiũ item atque immaturarum

iuglandiũ nuclei, cernelliorũ nomen retinentes, præterquam quòd aluum liberalius soluũt, ægrè aut ferè nunquam coquuntur, ventriculóque maximum laborem adferunt: vnde dentibus officere, atque insomnia excitare creduntur. Quibus addemus auellanarum omne ferè genus, etiam insitum: quod, præsertim recens, ventriculũ impedit, vndevocis integritati obesse, nuces ferè omnes vulgò circũfertur. Neq; verò prætermittemus amygdala, quæ recẽtia obstruunt, vetera autem succo & oleo extrahendo magis prosunt: Cornis præterea, sorbis, mespilis, & fagina glãde, quam faynam vulgus vocat, qui quantúmuis maturis ac coctis vescuntur, hi mea quidem sententia suæ sanitati pessimè cõsulunt. Cerasiorum autẽ ea genera quę Aquitanica, vulgo guynea dicuntur, minus salubria sunt, vt & quæ merisia, & gryotia acerba vocantur. Quinetiam vnedo aut comarus (qui est arbuti fructus) nõ adstrictione immodica tantùm, sed insalubri substãtia nocet. Hoc tamen minus aliseri nostri fructus, alisæ nomen retinẽs: siue is quidem sit antiquorum faba Ægyptia, siue qui ex arbore Loto familiaris antiquis erat. Cæterum antiquorum siliquis respondentes, quæ Venetis Carobiæ vocãtur, Istriorum vulgo gratissimæ, etiam insalubres ac mali succi esse cẽsemns. Neque his quidem minus fabas ac pisa recentia.

Tubera autem, truffarum ac calcitraparum no-

Cernellia. *Auellanæ.* *Amygdala.* *Corna.* *Mespila.* *Sorba.* *Glansfagina.* *Cerasia Aquitanica.* *Guynea.* *Merisia.* *Gryotia.* *Vnedo.* *Comarus.* *Alisæ.* *Faba Ægyptia.* *Siliquæ.* *Carobiæ.* *Tubera.* *Ruffæ.* *Calcitrapæ*

gnomen retinētia, nullum salubrem succum generare posse existimo, etsi gustui pergrata sint atque amica. Imò neque Saligottos sub terra sponte nascentes, castaneis similes. Verumetiam Fungos, quos Campiniones, & Boletos, quos Potirones vocant, plurimum noxios esse puto. Coamellios quidem omnium maximè, Præuastos autem Auxitanorum delicias multò minus.

Saligotti. Fungi. Campiniones. Boleti. Potirones. Coamellij. Prauasti.

Conditi fructus.

QVòd autem ad fructus conditos attinet: id verò affirmare possumus, non nostrates solùm, verumetiam exoticos ad nos allatos ventriculo multis quidem modis esse vtiles, atq; imprimis Indicos: cuius regionis aer ne muscas quidem aut formicas, tātùm abest vt erucas, ac cætera id genus fructibus infestissima animalia nouit. Huiusmodi ergo fructuum, qui ad nos ex Galliæ portu aduehūtur, gratissimi sunt, myrobalani emblici, vel deiectissimis viribus reuocandus vtiles: nucis item Indicæ medulla, atque adeò eius quæ myrepsica, aut moscata dicitur: per multáque huius generis dulciaria, quæ condita magnis ad nos sumptibus aduehuntur. Hispanici autem fructus conditi, pepones carbasatii, mala citria, integra, vel dissecta: pyra item muscellina, atque huius generis cætera, postremis mensis oblata, vel lautissimas cœnas coronare solita,

Indicus aer saluberrimus.

Myrobalani emblici. Nux Indica myrepsica.

Hispanici fructus.

non modò ventriculum confirmare, ſed etiam plurimum reficere ac recreare poſſunt. Noſtrates verò generoſi ferè omnes fructus, bullienti ſaccaro incocti, haud incommodè quidem aſſeruantur, vt ægrotantium appetentiam nõnulli reuocent, alii præſumpti aſtringant, poſtremóque comeſti aluum relaxent. Verùm quãdo hæc quidem ad ea quæ in victu medicamenta dicuntur, potius inclinare videntur, in tertium librum relegabimus.

Tragemata. Dragetæ.

Huc pertinent quæ tragemata quidam vocant, vulgus dragetas: quales ſunt ſaccaro incluſi caryophyli: atque hoc quidem pacto præparati citriorum, limonum, & aurengiorum cortices: pinei, ac piſtaceorum nuclei, coriandri, fœniculi, atque aniſi ſemen: quæ omnia partim ad delicias, partim ad ventriculi robur aſſumuntur: atque interim dum flatus diſcutiunt, & coctionem adiuuant, etiam ad medicamenta ſpectare cenſemus.

Paſtitia fructuum.

QVi verò fructus paſta inuoluti atque incocti, vino, ſaccaro, medulla, optimíſque aromatis conditi, poſtremis menſis offerri ſolẽt: horum equidem magis ſalubres ſunt, quicũq; recẽtes ac crudi carne delicatiore prędití eſſe percipiũtur. Ab his, ex cotoneis confecta paſtitia, aluũ aſtringũt, vt & quæ meſpila recipiũt,

Certoliana haud ita tamen ſalubria. Quæ verò certolianis pyris hippocratico conditis conſtant, ventriculo robur adferunt. At quæ cynnarã medulla conſperſam, itẽ boletos (morillas vocant) & tubera (truffas nominant) recipiunt, excitandæ veneri potius eſſe commoda dicuntur, quàm vt benignum ſuccũ in corporibus generent. Nam quicquid fungorum, tuberum, boletorum, & huiuſmodi cæterorum, ſiue fructuum, ſiue inter hos ambigentium, quantumuis bene præparatum, à nobis editur: id verò tam inutilis eſt ſucci, quàm quod (niſi recens, ac ſuo tẽpore collectum) præſentiſsimo veneno eſſe poteſt. Omnino quicunque ex generoſis fructibus paſta vel olla incocti offeruntur, minus mihi probantur, quàm qui ſuper tegula lento igni, aut ſub ipſis etiam cineribus calidis, flatus, atque humiditatem nimiam depoſuerunt.

Boleti. Morillæ. Truffæ. Tubera.

Oleum.

SVcco ab oliuis expreſſo atque extracto, non ſolùm in condimentis, atque apparatu carnium, piſcium, iuſculorum, & acetariorum vtimur, ſed etiam in communi victu loco butyri recentis: vt quemadmodum hoc, ſic etiam illud ventriculo gratiſsimum ſit, atque interdũ aluum ſoluere exiſtimetur. Qui mos his magis eſt peculiaris qui oliuetis conſita loca incolunt: quibus olei plerunque maior eſt, quàm vini copia: velu-

ti sunt inter Aquitanos aut Italos, quicũque maiorum lacuum ripas, & magnorum mõtium decliuia inhabitant. Tale quidem, vt salubre sit, eligendum est proticum, quod vulgo virginale appellant: id autem est dulce, flauum, ac bene olẽs: quod statim ipsis oliuis maturis, trapeto superiectis effluit, atque ad nos raro singulari quodam munere adfertur: nam vænale paucũ aut nullum est, nisi apud eos qui oliuetis proximi sunt: parũ enim asseruatur. Ab hoc, plurimũ valet cibarium appellatum, quod condiendis cibis in vsum veniat: id autem in torculari compressis oliuis primum emanat. At omphacinũ, ex immaturis oliuis factum, gulæ atque appetentiæ irritãdæ causa excogitatum est, & vt diutius asseruetur. Tortiuum autem, minus est quotidiano vsui salubre: id vero secundarium ac tertiarium dicitur: hoc est, quod secundo ac tertio compressis oliuis exprimitur.

Oleum proticum.

Cibarium oleum.

Oleum omphacinum.

Tortiuum.

Secũdariũ.

Tertiariũ.

Cacochymum est oleum vetus, salsum, pessime asseruatum, cadum aut hircum redolens, ex fracibus detractum, lampadibus ac lucernis magis accõmodatum: quemadmodum & qui succus ex cannabis semine, aut nucibus exprimitur, olei nomen à specie retinens: quo pauperiores ob inopiam in suis condimentis vtuntur.

Mel.

Mel aeriũ roſcidum.

MEllis duplex eſt genus, alterum aerium, alterum apiarium. Horum autem longè delicatiſsimũ eſt aerium, quod & roſcidum appellatur, nobiliorum mẽſas feſtiuiſsimè exornans: colligitúrque ſuccuſſatis arboribus, atque his ſubſtratis pellibus in Calabria, & quibuſdam Aquitaniæ ac Delphinatus regionibus circa ver giliarum exortum, & Syrio ſplendẽte, idque maximè ſublucanis temporibus: impurum autem ac conditum ad nos venit, Calabrinum quidem candidũ ac ſolidius, Brianzonium verò pinguius ac flauius, mamma vulgò dicitur, magíſque medicamento quàm alimento eſſe ſolet. Mel autem apiarium, nõ ſolùm cibum quibuſdam, ſed etiam potum exhibet: vt ſenes edentulos, in multos annos eius vſu vitam protraxiſſe, pueros quoque nonnullis locis minimo diſpendio, hoc quidem cum pane victitare audiamus.

Mamma.

Mel apiarium.

Flos mellis.

Probatiſsimum eſt, quod poſt fauum primùm extrahitur (florem mellis appellãt) foris quidem album, intus autem glutinoſum, aurei coloris, guſtu dulce, atque odoratum. Secundi eſt ordinis, quod æſtate collectum, hortẽſe, ac thymæum dicitur: à quo probatur, quod ex quercus, tiliæ, aut arundinum foliis ab apibus elicitur, ac velut in lapidem concreſcit, petram mellis ſacræ literæ vocauerunt. Eo Turcæ ſuum hydromeli confi-

Petra mellis.

ciunt, tabernísque publicis vænale exponũt: hoc etiam apomeli, œnomeli, & oximeli antiquorum fieri consueuerat.

Cacochymum, est mel syluestre, atque erycinium (Bruyerium nominant) item quod post fauum, & proticum extrahitur, ceræ proximum: Cui adiungendum est aquaticum, locis oleribus tantum consitis, lacustribus, paludosis, atque à quibus sol longè remotissimus est confectum.

Mel insalubre.

Saccarum.

SAccari communis vsus, eiusdémque conficiendi diuersa ratio, nonnihil cum melle affinitatis habere videtur, vt non exigua ratione mel arundineum quibusdam, vulgò mel de canna appellari soleat: quod etiam veluti concreti mellis genus agnouisse videtur Dioscorides. Id autem ex Arabicis ac Mediterraneo mari vicinis locis collectum ac præparatum, Europæis nostris cibum coctu facilem, ac delicatissimum exhibet: Galeni sæculo minus vulgarem ac cognitum, nostris epulis & conuiuiis summum ornamentum adferens. Est autem optimum ex Maltha, Alexandria, Ægypto, Cypro, Rhodo, Creta, & Vienna Hispanica. Quibus ex locis ad nos in panes turbinatos ac grandiores adfertur. Fiunt autem hi prelo aut pistrino, primùm subacta, deinde excocta arundine, admodum

Mel arundineũ, aut de canna.

Saccarum vti fiat.

ſolida:ex qua flauus emanat ſuccus,qui tertio atque etiam quarto excoctus, admodum albeſcit, ac percolatus, & fictilibus modulis, aut formis exceptus, induratur, atque in noſtrũ vſum aſſeruatur: veluti iam in condimẽtis ac placẽtis paulò antè explicuimus.

Saccarum ſalubre. Proinde ſaccarũ,aut ſaccara, aut ſaccar, aut (vt quidam volunt) zuccarum,coctu longè facillimum, eſt quod Valentinum & Hiſpanicum, in paruos panes coactũ adfertur,à quo deinde Malthæum durius,ſed non ita candidũ,pellucens tamen,ac veluti gemmatum.Primum quoque poſt deſpumationẽ extractum,longè delicatiſsimum: cui cedit rurſus aliud veluti ſecundarium,vt tertii deinceps ordinis ac coctionis, infimum eſſe iudicetur.

Saccarum cacochymũ Improbum & minus ſalubre,quod parum coctum ac deſpumatum eſt, quódque aqua pluuia, vel marina,inter aduehendum madidum, rurſus exiccatum eſt,& flauum, ac friabile conſpicitur, quale eſt,quod ſaccarum ex caſſonibus aut potus conquaſſatum vocant.Cuius tamẽ potio, ob iteratam coctionem,iis qui tantum aquam bibunt, alimento ac medicamento eſſe ſolet. Cõdiendis præterea fructibus vtile eſſe cenſetur.

Acetum.

VIni ab vua,fructibus, aut cærealibus extracti vitium eſt,quod ab acuto & linguam ve-

hementius feriēte ſapore,acetum dicimus:cōdimentis potius,aut gulæ atq; appetentiæ irritādæ cauſa excogitatum,quàm vt peculiari nutrimētō eſſe poſsit.Id autem ſine naturali vitio,hoc eſt generoſi vini innata caliditate corrupta (alioqui vinum fugiens in vappam degenerat) ſiue humano artificio fiat: hoc eſt pipere,aut ligno corneo doliis iniecto,vel ipſo vino, ſoli atq; editioribus locis,aut etiā igni expoſito: certè potius nocet q̄ proſit: odoratum,aut extrorſum admotum, potius quidem vtile.Nam intrò aſſumptum , etſi id nōnulli refrigerare,alii excalefacere aſſerant: vtcunque ſit , ego vulgarem ſententiam inſequor, qua naturæ noſtræ inimicum eſſe circunfertur. Verùm queadmodum quibuſdam inimicis , aduerſus aliorum impetus , atque incōmoda nonnunquam vtimur, ſic etiam aduerſus nonnullorum cibariorum inſipiditatem, & vētriculum faſtidientem nauſeam,non ab re acetum in vſu venit, corporibúſq; eam ob rem eſt vtile, quòd ſua aciditate,cibariorum inſipiditatem, aut nimiam dulcedinem emendet.

Vſus & ſalubritas aceti.

Quod vt præſtare atque efficere poſsit,minimè id quidem recens,ſed limpidum,viníque,ex quo conflatum eſt,ſaporem retinens eligi debet: atque ita parcè condimentis , acetariis , & ſalſamentis inſpergi , vt nihil ipſis præter ſaporem adferat.

Optimum acetum.

Mixtum autem, aut potius compoſitum ace-

Acetum compoſitū.

tum, hoc eſt, roſas, ſambuci aut ephemeri, permultarúmque gratiſsimarum herbarum flores, vettonicam, calendulam, ſquillam, atque interdum aromata redolens: ob maiorem quam habet aciditatem, magis etiam nocere poteſt, niſi parciſsimus ſit eius vtendi modus.

Inſalubre acetum.

Cacochymum autem eſt, turbidũ, recens, malè aſſeruatum, aqua perfuſum, quódque putredinem fructuum redolet: & cum aciditate, neſcio quid graueolentiæ prę ſe ferre videtur. Ex cęrealibus quoque, quod nimiũ aquoſum eſt, aut mala aſſeruatione mucum contraxit. Quinetiam ex mixtis, ſambucinum cerebrum tentare, neruóſque malè afficere creditur. Squilliticum autem quemadmodum & oxymeli, ægrotãtibus potius quàm ſanis eſt vtile.

Omphacium.

Immaturorum quoque fructuũ vitia, aliquam irritandis palati viribus, aut deperditi guſtus reuocandi vtilitatem nobis adferũt. Omphacium veteres, agreſtem ſuccum Itali, nos viride ius appellam⁹, quod vua pergulana aut ſurrecta, vix vnquam ad maturitatem perueniẽte, aut immatura collecta, pyris item ac pomis, cæteríſque ad vinum conficiendum idoneis fructibus immaturis, ac poſt collectionem protinus expreſsis fieri ſolet.

Hoc autem minus quàm acetum corporibus

officit. Optimũ quidem eſt vetus, limpidum, mo dico ſale conditum. Inſalubre verò eſt recens, muſteum, aqueum, putre, acidum, dolium redo lens, quódque ex mala aſſeruatione vitioſum eſt: verùm quod manibus, aut piſtillo cõpreſſa vua, ſuo tempore in præſentem vſum elicitur, cibariiſq; ad delicias inſpergitur, imbecillioribus vẽtriculis, & cruda metuentibus plurimum obeſt: magis autem eo prodeſſe poteſt, ab oxalide compreſſa factum: cui quicquid aceti additur, id verò condimentum facilè corrumpit.

Optimum omphaciũ.

Sal.

SAle nullum vulgare condimentũ carere po teſt. Huius ea eſt vis, atq; innata facultas, vt ſopitũ ac propè extinctum quorũdam cibariorum ſaporem promptiſsimè reuocet: noſtróque guſtui gratos atque amœnos reddat, ipſóſq; in diuturnum vſum integros atque incorruptos ſeruet, & à putredine vindicet: alioqui ſolum aſſumptũ, corporib⁹ noſtris inutile ac pernicioſum eſt. Id verò duplex eſſe percipimus. Alterũ quidẽ albũ, muria aut prima aquæ marinæ ſpuma detra ctũ: tenue id quidem, ac parũ linguam feriens: alterum verò craſſum, & veluti cineritiũ: aqua marina perfectiſsimè cocta, ac multoties deſpumata concretum: cuius ſapor, præterquam quòd albo generoſior eſt, magis etiã ad craſſorum cibariorũ cõdimẽtum facere videtur: regum ac principum

Salis duplex genus

mensas (ob venenum, quod album recipere potest) honoratiores reddens.

Sal euchymum. Optimum igitur est siccum, locóque calidiore pridem asseruatum, gemmatum, durum, ac veluti in lapidem concretum: inutile autem est, flauum, liquescens, atque humidum: itē nigrum, malè adseruatum, aliúdque à genuino sapore redolēs. Cæterum ammoniacum, & quod sal gemmæ dicitur: præterea nitrosum, quod etiam sal nitri appellatur, medicamentis externis accommodatum est potius, quàm vt intrò assumi promereatur, aut debeat.

Aromata.

Noluit ætas nostra sibi propriis, suæque regioni peculiaribus, ac cōmunioribus condimentis esse contenta: nisi etiam exoticis, & aliunde magnis sumptibus, atq; itineribus allatis aromatis, gulæ illecebras exatiaret. Adeò nihil est hominum appetētia iniustius atque iniquius. Eorum autem aromatum vsqueadeò frequens est apud nos vsus, vt etiam rusticis in consuetudinē pertracta sint, quibus vinum, iuscula, & aquæ omnis generis adulteratur, cibíque nouum calorem, externúmque saporem facilè suscipiunt.

Cinnamomum. Caryophyllum. Horum longè gratissima sunt cinnamomum præsertim subrubrum, tenui cortice, linguámq; non ita vellicans. Item caryophyllū euaginatum,

nux etiam moſcata, quam fortaſsis antiquorum myrepſicam dixeris: cuiusprimus cortex, condimentis inutilis: Secundus verò, macir appellatus, odoramentis ac medicamẽtis potius accommodatus eſt. Tribus autem his aromatis minimè carioſis, aut mucoſis, confectus puluis: aut ſapa, vel aliis condimẽtis adiectis, innoxiè quidem vti (modò id mediocriter) poſſumus.

Nux moſcata.

Macir.

Verùm pipere albo, nigro, rotundo, vel oblõgo, item etiam gingibere, cardamomo vtroque, (granum paradiſi appellant) cubebis, cæteríſque id genus acutioribus ac calidioribus aromatis, parciſsimus vſus eſſe debet, vel tũ maximè commodus, quum herbas, fructus, aut piſces condire excogitamus. Crocum autem, iam noſtræ regioni familiare & accitum, melioribus iuſculis, gelatinis, ac condimentis pauciſsimum iniectum, vt ſpiritus excitare, cordíque præcipua facultate prodeſſe, ſic etiam copioſum vehemẽtiſsimè nocere creditur.

Piper.

Gingiber.

Cardamomum.

Grana paradiſi.

Crocum.

DE NVTRIMENTIS ad Baillyum, Liber ſecundus.

BOni vel mali ſucci cibariorũ ſpecies, quíque facilè vel difficilè in ventriculo coquantur, ſatis ſuperi ore libro explicatæ ſunt, ex quo non ſolùm ipſorum vires, verumetiam varia inſtruendi atque apparãdi genera facilè percipi poſſunt. Nam cur ex his quædam calida, humida, frigida, ſicca, atque huiuſmodi cætera eſſe dicantur: id verò in mixtis ac compoſitis (de quibus hic præcipuus eſt ſermo) tam difficile eſt, vt certo cognoſcatur, quàm quod omnium difficillimum. Quãobrem hoc quidem negotium in Galeni libros de facultatibus alimentorũ remittimus. Supereſt, vt quæ in corporibus noſtris ab explicatis priore libro cibariis fiunt, hoc loco breuiſsimè doceamus. Quod vt facilius à nobis fiat, ſunt omnia cocta facilia, aut difficilia vniuerſim propoſita nutrimenta, rurſus in ſuas particulas diuidẽda. Sanorum enim ac neutrorum corporum educatio, hunc præcipuè ſcopũ habet, vt ex cibariis, quos ventriculus in vnaquaque temperie caloris natu-

Primas cibariorum ſimplicium qualitates hoc loco nõ diſquiri.

ralis artificio cõficit, proprios ac familiares ſuccos generet : à quibus aut ipſa quidem corpora inſtaurentur, aut (quandiu opus eſt) augeantur. Cuius rei ſi quid aduerſum accidat, plurimæ inde accerſuntur ægritudinum cauſæ. Itaque cibi coctu faciles, diuiduntur in eos, qui præter primum munus, corpus interdum pinguius vel gracilius reddere, aut (niſi ſtatim conficiantur) citiſsimè corrumpi nati ſunt. Concoctu autem difficiles, in eos, qui craſſos, atq; his deteriores ſuccos & flatus excitent, minimum nutriant, corpúſque (niſi robuſtum admodum) in mille pericula coniiciant: vnde accidit, vt vtrique vel ſimul commixti, vel ſeorſum quibuſdam naturis oblati, diuerſum quiddam à nutritione efficiãt, ac præter ſuum munus, tertiam quandam medicamentorum in alimentis ſpeciem obtineant, ex qua in cibo medicamenta dicantur : quod ſanè tum quidem præſtant, dum vel adſtringunt, vel relaxant, vel emolliunt, vel quidpiam aliud ab eo quod efficere nata ſunt, commodè vel incommodè perficiũt, de quibus ſingulatim in ſequentibus docebitur.

Coctu facilium ciborũ diuiſio.

Coctu difficilium ciborum diuiſio.

In cibo medicamẽta.

Cibaria omnibus nullo diſcrimine ſalubria.

OMnibus ex æquo proſunt ea cibariorum genera, quæ ſuaues in corporibus humores,

optimúmque sanguinem efficiuut: temperatum, nostræque commoderationi persimilem facultatem habent: vt calor naturalis ea concoquens, facilè ab his alimẽtum suscipiat, nullóque negotio sibi similem succum à dissimili secernat: vnde eustomacha, vel stomatica, hoc est ventriculo gratissima dici solent.

Eustomacha cibaria Stomatica.

Panis.

Huius autem generis sunt, panis semidalites, aut metellitius, optimè subactus, coctus, & fermentatus, quique cibarius, molliculus, buccæ, secundarius, & ciuicus appellatur. Aqua fluuialis, ante magnarum vrbium ingressum hausta, cocta, aut aliquandiu, antequam in vsum veniat, asseruata. Vinum rubellum, aut album, flauum aut tenue, pauciferum, delicatum, generosum, dilutum, vetus. Ex fructuariis, heroetiũ, cunoetium, cereleum. Ex cærealibus, alla, gutulla, aut duplex birea, limpida, defæcata, lupulo carens. Ptissanæ cremor optimè præparatus (hordeatum nominant) qui amygdalato confusus, & mica panis saccaro macerata præparatus, amœnissimus redditur. Iuscula carnium meliorum, delicatissimè condita: quibus omnia panis eloti, & minutissimè contusarum carnium genera adiungemus: ac præterea pullorum in coctu facilibus enumeratorum, auicularum montes incolentium, ac iuniorũ, quibus quotidie vescimur, quadrupedum carnes: itẽ oua sorbilia, lac recens mulctum, vaccinum, asininum, aut caprinum: butyrum, & ca-

Aqua. *Vinum.* *Fructuaria.* *Carealia.* *Cremor ptissanæ.* *Hordeatũ.* *Iuscula.* *Panis elotus.* *Carnes.* *Oua.* *Butyrum.* *Caseus.*

ſeum recẽtem cum integro optimi lactis cremore: addemus etiam mel aerium & apiarium album: oleum item proticum, aut mulſum, dulce ſaccarum, bene coctum, candidum, durum ac gemmatum: piſces ſaxatiles, ex alto mari, amnibúſque profluẽtibus detractos: & quicunque cocti carnem candidam, & mediocriter duram habent. Huius etiam ordinis ſunt olera teneriora, ac guſtui ſuauiora, ſabuloſo, atque excelſo, & alſioſo loco collecta, quæq́ue modico tempore in olla coquuntur: neque comeſta nauſeam aut ructus faciunt. Condimenta, quæ nihil acre, amarum, aut præter modum calidum reſipiunt, ſed iure granatorum, aurengiorum, aut veteris omphacii moderata, guſtãtibus gratiſsimi ſunt. Bellaria generoſiorũ fructuum, coctorum, aut etiam conditorum, placentarum: item quęcunque gratioris guſtus libro ſuperiore deſcripta ſunt.

Mel. Oleum. Saccarum. Piſces. Olera. Cõdimẽta. Bellaria.

His alimentis commodè vtuntur, qui delicatiore ſunt corporis textura, molliuſculè ex conſuetudine viuunt, corpus minus exercent, curis, vigiliis, literarum aut publicorum negotiorũ ſtudiis torquentur: vireſque à morbo, vel grauiſsimo labore languidas reſumunt. Quæ ſiquidem rectè apparentur, ſuo tempore ac temperie pro diuerſarum regionum cõſuetudine, atque expectata prioris cibi coctione exhibeantur, tum quidem maximè prodeſſe poterunt.

Quibus præſcriptus victus vtilis.

Verùm ea rurſus in alia diuiduntur, nouáſque

Superiorũ cibariorum ſubdiuiſio.

differentias ſuſcipiunt : quibus quædam, vel parum, vel multum alere, corpora tenuiora, ac craſſiora reddere : quædam verò citiſsimè abſcedere ac confici dicantur: atque his vt diligẽter aduertat Medicus, ab inſequentibus formulis facilè docebitur.

Quæ mediocriter nutriunt.

Mediocriter nutriẽtia alimenta, modicũ excrementorum in corpore relinquunt: craſsi nihil, aut parum admodum generant: neutris corporum conſtitutionibus, chronico morbo (qui plerunque longior eſſe ſolet) laborantibus, aut ab eo conualeſcentibus oblata, minus quidem negotii ventriculo exhibẽt: corpúſque parum admodũ grauant atque offendũt: quapropter in victu tenui (de quo tertio libro ſcribitur) accommodari ſolent.

Quibus proſunt.

Panis. Huiuſmodi verò ſunt panis ciuicus, heſternus, hoc eſt, non ita recens, vel optimo iure elotus. *Aqua.* Aqua fluuialis, pluuia, vel ciſternæ, cocta, ſaccarata, hordeacea, vel mulſa. Cremor ptiſſanæ, pullorum & vitulinæ *Iuſcula.* iuſcula, bugloſſa, boragine, lactuca, oxalide condita, bilioſis hominum naturis *Carnes.* accommodatiſsima. Ex carnibus autem, alaudæ, turdi, pulli perdicini, atque huiuſmodi auiculæ in coctu facilibus deſcriptæ. Item caprina, ouilla, ac vitulina iunior: quæ aſſata, præpinguibus ac pituitoſis, elixa, gracilibus ac bilioſis vtilis eſſe ſo

let. Quibus addendæ sunt gallinaceorum, & anserum iuniorum particulæ, colla, capita, alæ, hepar, ventriculus, cerebrum, testes. Vinorum autem eligenda sunt alba, fulua, aut rubella, hoc est pallidi coloris, quæ ob id pallidula & oculiperdicina, ac fureta dicuntur. Cuiusmodi sunt Samporciana Risia, item ex Aurelianis generosiora: & quę à conficiendi ratione, festucacea, & paleatica nominātur: quod paleis aut festucis macmati intertextis, gratiora ac delicatiora reddantur. Quæ singula tenuia, mediiq; saporis, hoc est subdulcia, aut subacerba, olygophora, & (vt minimum) semestria ac limpida esse oportet. Pisces mediocriter nutriunt assati, & carne paulò solidiore præditi: aut qui elixi, albo iure condiũtur: lactis item asinini aut vaccini serũ ac cremor, modò nulla sit febris, nulliúsque capitis dolor laborantem offendat. Butyrum recēs ac pingue, mel candidum, vtriusque generis. Oleum recens, primarium ac dulce. Ex oleribus, lactuca, seris, oxalis, borago, portulaca. Ex fructibus autem, mala curtipendula, francetura, & generosa omnia bene cocta: item punica cruda, citria, aurengia, & armeniaca: passulæ, cappares, oliuæ. Ex bellariis dulciaria bene apparata, saccarata, & condita ferè omnia, parcius tamen assumpta: item omne id conditi genus, quod dragetarum & confecturarum, liquidarum aut siccarum nomen retinet. A quibus probantur gelatinæ flauæ, quas ambara-

Auiũ particulæ. Vinum. Pallidulũ oculiperdicinum. Furetum. Festucaceũ. Pisces. Serũ lactis. Butyrum. Mel. Oleum. Olera. Fructus. Bellaria. Confecturæ liquidæ. Gelatinæ.

tas, hoc est succineas à calore nominãt. Nam rubri, viridis, aut alteriuscoloris, non sunt ita salu-

Marcipanes.

bres. His addemus marcipanes & calissones Venetos, atque azimos saccaro conditos: tenuissimas nebulas, candidas, & variis figuris obsignatas, quas obelias ob id pauld antè cõiecimus appellatas fuisse, quòd veluti Baccho consecratæ Hippocratica nostra coronare soleant.

Quæ parum ac citò nutriunt.

Minimo quidem negotio coquuntur, ac citissimè per venas exeunt, quæ parum ac promptissimè nutrire dicuntur. Quorum

Facultas horum cibariorum.

alioqui præter suum munus talis est indita facultas, vt aluum lubricẽt, & multa humiditate ventriculum perfundant: ac siquidem caliditatẽ imbecilliorem in corpore reperiant, confestim acescant: ab acriore autem ac vehemẽtiore, citò putrescere sentiantur.

Quibus cõmoda.

Proinde iis hominũ naturis accommoda esse putamus, quæ ex corporis constitutione, regionis situ, atque anni temperie, plurimum algent, atque ob caloris mordacis (minus febrilis tamẽ) copiam æstuant, sitíque fere inexpleta perpetuò torquentur, atque ob id quidem certis anni temporibus, primísque mensis assumi solent: nam postremis facilè corrũpuntur, aliísque cibis permixta plurimum nocent.

Olera.

Talia fere sunt olera delicatiora, frigida, at-

que emollientia, lactuca, feris, endiuia, atriplex, violaria, malua, calandulæ & hyppolopathi satiui folia, blitum, spinatia, atque huiusmodi cætera in iusculis ac condimentis admisceri solita: item acetaria commodè præparata, quæ nõnunquam herbis aqua calidissima prius feruefactis ad cruditatem auferendam meliora ac suauiora reddũtur. Iuscula magis aquosa & prima, hoc est, nõ ita coctis carnibus tenerioribus, ac iunioribus extracta, quæ prima bullita vocãt. Vina autem vtriusque coloris eligenda, quæcunque villa aut parua nominãtur, submustea, limpida, quæ ob id, parata aut preparata dicuntur: ac siquidem generosa, ac vaporosa fuerint, fumosorum ac fatuorum nomen habentia (qualia sunt, quæ grisea, hoc est cineritia vocantur) ea quidem, multa aqua perfusa salubria esse possunt. Quibus addenda sunt, quæ antiquis transfusa, Italis transuasata, nostris frelatata dicuntur, quod eam ex transfusione vehementiam qua nocere possunt, amittant, gratiora sint, ac perpetuò limpida permaneant. Ab his, ad serum lactis transeundum est, aquam lactis vocant, qua nonnulli ad refrigerium per æstatem vtuntur. Atque inde ad aquam mellis, Græcis hydromeli dictam deliciis eorum habitam, qui vino per consuetudinem aut necessitatem abstinent: eam autem bene despumatã, limpidam, atque aromatis cõditam, bochetũ nominant. Cui suffragatur aqua saccarata,

Iuscula. Prima bullita. Vina. Villa. Submustea. Parata. Præparata. Fumosa. Fatua. Crisea. Transfusa. Aqua lactis. Hydromeli. Aqua mellis. Bochetum. Aqua saccarata.

permixto, ac percolato cinnamomo gratior ac suauior reddita, Hippocratis aquam nominant. Pisces saxatiles, præsertim aquarum dulcium, bene præparati. Fructuũ autem qui præcoces, verni, aut etiam æstiui, meliore ac delicatiore carne prædití sunt: cerasia omnis generis, pruna damascena, ficus, & vuæ recentes ac maturæ. Quibus addemus pepones & melopepones saccaratos, ex alsiosis & sabulosis, neque fimo multum impinguatis locis detractos: cucurbitas, angurias, citrullos, cucumeres, qui postremi iusculis optimè præparati, ac parcius, primísque mẽsis assumpti, citissimè abscedũt, aluúmque paulò liberiorem efficere existimantur.

Hippocratis aqua. *Pisces.* *Fructus.*

Nocent autem hæc cibariorum genera, corporibus delicatioribus, ac præhumidis, modico cóque vaporoso, ac lãguido calore prẹditis: qualia sunt muliercularum, aut puerorũ, vel tum maximè, quum à morbis conualescunt.

Quibus nocent.

Quæ abundè ac citò nutriunt.

Abundè verò nutrientia alimẽta, corporibus iis salubria sunt, quæ vehementius ac frequentius exercentur, proceræ sunt magnitudinis, & quadrati ac bene carnosi habitus: quęque post laborem vehementem, aut breuem, ac peracutum morbum citò reficere oportet. Nam hæc quidem dum plurimum in ventriculo detinentur, diutiorẽ coctionem, ob solidam, qua ma-

Quibus salubria. *Abũdè nutrientium vis.*

ximè prædita ſunt, ſubſtantiam expoſtulant, quæ tamen haud ita dura eſſe oportet, vt ventriculo pondus adferant: quemadmodum nec ita etiam mollia vt citiſsimè concedant, ſed medio inter hæc modo ſe habere debent.

Tales quidem ſunt in genere dulces ac ſuaues ferè omnes cibi ac potus: particulatim autẽ, primarius ac ſecundarius panis, optimè ſubactus ac tritus: iuſcula craſsiora, ex caporũ, gallorum, aut gallinarum veterum carnibus optimè coctis, ac conſumptis emanantia, quibus adiunctum fuerit bubulum, aut vitulinum, aut ouillum pectus, ac pedes: item expreſſa, percolata, cõtuſa, ac minutiſsimè cõciſa omnia, conualeſcẽtibus, & adhuc ægrotantibus maximè conuenientia. Sanis autem proſunt capi Cenomanenſes ac domeſtici: gallinæ Februariæ, anſeres Nouembres, anſericuli, & pulli Apriles: anates ſylueſtres & corteniſes, quos palearios vocant: otides, pauones omnis generis, auium denique aquaticarum ſalubrium carnes. Quadrupedum autem, ferina ac leporina iunior, porculi bimeſtres, ac lactei domeſtici, aut etiã ſylueſtres, quos marcaſsinos, aut ſangletellos appellant: vituli item bimuli, aut quadrimuli, boum quoque triennium non excedentes, atque ouium ſemeſtres: quorum animalium, extremæ quidem partes atque interaneæ (abſceſſus noſtris appellatæ) quibuſdam populis ob neglectã apparandi rationem, tanquam in-

Panis.
Iuſcula.
Expreſſa.
Percolata.
Contuſa.
Carnes auium.
Quadrupedum.
Marcaſsini Sãgletelli.

utiles contemptæ, plurimum quidem alunt: vti ſunt pedes, linguæ, capita, ventriculi, atque adeò inteſtina. Piſces verò, quicunque ex alto ac fluctuoſo mari, concoctu faciles eſſe iam ſuprà dicti ſunt: ex fluuialibus autem Lacerti, Sturiones, atque id genus cæteri. At vinũ ad id quidem præſtandum vtile eſt, album: ſed dulce, limpidum ac generoſum, quale eſt corſicum, quod nothũ vulgo dicimus: item maluaticum, muſcatellinum, Andegauenſe, aut quale ex vua miſcellanea, tam nigra, quàm alba apud Aruernos, & Barſuſalbinos, magna induſtria fieri cõſueuit. Ab his probantur rubra, etiam corſica, & rupellina, roſetia dicta, quibus mixta Hippocratica addenda ſunt, hoc eſt optimo ſaccaro, & præſtantiſsimo cinnamomo cõdita. Nam defrutum & vinum ad tertias percoctum, quod nonnulli in deliciis habẽt, minus equidẽ moror. His adiunguntur placentę ferè omnes, bene apparatæ, ſaccaratæ, ac cõditæ: Turtæ Britannicæ, & quæ leccatæ, ianicę, vel bifrontes à duplici facie appellantur: aut quę odoratis herbis, ſaccaro, butyro, cinnamomo, ac cæteris cõditis, ſub tegula, clybano, aut teſta fiunt: quibus Italorum plérique, atque adeò noſtrates vtuntur. Lac vaccinũ, aut caprinum recens, ſpiſſius ac craſsius, non excrematum, vel ipſe etiam cremor à lacte ſecretus. Butyrũ pingue, mel deſpumatum. Fructus omnes conditi, & excocti, ac horni, poma frãcetura, rambura, caſtinia, & quæ

Piſces. *Vina.* *Hippocraticum.* *Defrutum.* *Placentæ.* *Lac.* *Fructus.*

postremum locum tenent, cotonea mascula: pyra item certoliana, bonchristiana, gallirosacea, & si quæ sunt alia, pro variis regionibus boni succi existimata: quibus adiungendæ sunt castaneæ, ficus, amygdala, vuæ recentes, pepones saccarati: omnia denique in coctu facilibus, & pingue corpus reddentibus enumerata cibaria.

Quæ multum, tardius tamen nutriunt.

Aliud genus est abundè nutrientium, euchymorum tamen alimentorum, multum quidem negotii vẽtriculo adferre solitum: atque od id antiquorum pugilibus & athletis, quemadmodum nostris quoque fossoribus, messoribus, operariis, atq; artificibus, potius quàm alterius vitæ conditionis hominibus dedicatum: cui, præsertim ob suam & parentum, à quibus procreati sunt, viuendi consuetudinem, indulgendum est. Nam etiam sumptibus ac fortunis inopum consulere medicum oportet: neque solum pharmacis, sed etiam alimentis præparatu facilibus ex officio diligentissimè incumbere decet.

Quibus vtilis cibus

Huius generis sunt panes minus fermentati, minúsque farinæ purioris, sed furfuris & siliginis plurimũ recipientes: bispanes vulgus appellat, quorũ farina diutissimè succussata est, ac cras-

Panis.

Bispanis.

Polentæ. ſiore cribro ſecreta, polentæ ac pultes omnis generis. *Spiſſaměta* Spiſſamenta ferè omnia ex oriza, tritico, chondro, alica, & apud nõnullos milio, hordeo, atq; auena: quę lacte vaccino, ouis, ac croco condita, habentur in cuiuſdam vulgi deliciis: quemadmodum & cremor fabarũ, cicerum, piſorum, *Legumina.* alicæ, atque amyli. Legumina item toſta, fræſa, cõfracta, & aſſata: aut vnà cum porcinis lumbis, ac ſpondylis in iuſculis propoſita: quorum quædam primo decocto aluũ reſerare, alia autẽ diutius immorari, ac difficillimè ſecedere dicuntur. *Iuſcula.* Iuſcula etiam napi buniadis (nam hunc inter boni ſucci cibos connumerat Galenus) panacis heraclii, flaui, ac medulloſi, Pertoſianis admodum commẽdata. Item ex rapis quæ bene cultę & apparatæ ſunt, quales à Lemouicis, Sãctonibus, Aruernis, & Allobrogibus, ad incredibilẽ magni- *Rabiolæ.* tudinem creſcunt (rabiolas appellant) quibus toſtis, ſubcineritiis, & olla incoctis, vice panis vtũ- *Olera.* tur. Ex oleribus autem, braſsica capitata, Romana, criſpa, minúſque prouecta: & quibuſdam locis blitum, malua, atque atriplex. Carnium quoque porcina prouectior, ſalita, aut recens, bubula, vaccina, hircina: & ex eorum animalium partibus, cor, iecur, vẽtriculus, lien, ac renes: vt re- *Piſces.* liqua etiã interanea his addere poſsimus. Piſces quoque maiores, qui præcipuè ſoliti ad nos veniũt: qualis eſt ſulmo vtriuſque generis, item aſinus marinus quem merluſium eſſe exiſtimamus,

ac Germanorum ſtocfiſchium : maris ſues, quos marſuinos vocamus : præterea cetæ ac thynni : quorum caro multarũ ciuitatum populos quotannis exaturat: quibus addere poſſumus cancros fluuiatiles & limaces vinearios, Hiſpanis atque Italis familiares: frixos, aut in iuſculis edi ſolitos. Item teſtudines memorales & aquaticas, Lemouicis ac Narbonenſibus frequentiſsimas. Vinorum inſuper, quæcunque pauld magis vehementia ſunt: quibus ad tenuiſsimæ fortunæ ſubſidiũ, loream bene confectam, ac minimè putrem: cerealium, & altiramorum omnia genera adiungere poſſumus. Mel prętereа crudum, quo pani ſuperextenſo, vel alio quouis pacto pręparato, Hiſpani inferiores atque ex ſuperioribus nonnulli plerunque victitant: quod cibariorũ genus etiam Aſiaticæ plebi frequentiſsimum eſſe audimus. Ex fructibus autem ſiliquæ, caſtaneæ elixæ multorum deliciæ, tubera, truffarum nomen habentia, quibus tanquã cibo delicatiore paſsim vtuntur: pyra cocta, & ſole aut furno exiccata, daguenetia vocant : poma, vel aſſata, vel paſta incluſa, & furno etiam cocta, aut in iuſculis (quod apud Neuſtrios ferè fit) oblata: quicunque ad extremũ fructus vilis ac parui pretii exiſtimãtur: vt etiam his addere audeamus fungos, ac boletos, quibus Campanorũ noſtrorum plerique, atque adeò Hiſpanorum & Italorum nonnulli educari ſolent. Adiungerem porrum, cæpas, & allia ruſticorum

Vina.

Fructus.

Daguenetia.

teriacen, nisi hæc pręter modum cacochyma esse viderentur.

Quanquam igitur huiusmodi cibi cacochymi sint: tamẽ quia ex horum assuetudine vulgus familiarem sibi succum contrahit, non est iis interdicendum, sed potius ad prępãdi rationem, quæ melior institui poterit, aduertendũ: ne quod alioqui sua natura officere potest, mala etiã præparandi negligentia perniciosam vim adaugeat.

Quæ pingue corpus reddunt.

ID præcipuè futurum medicum operam dare oportet, siquando vel corporis constitutionẽ ex præscripto immutare, vel ad pristinã temperiem, post morbũ ac laborem reducere studet: vt mediocriter pingue, aut gracile corp⁹ reddat. Quamobrem huic præscribenda sunt alimẽta ad id pręstandum maximè accõmoda, quorum ministerio, quod cupit, facilè tãdem adsequatur. Nã hoc plerique magnopere expostulãt, vt ex gracilibus pingues, aut ex pinguibus graciles euadãt.

Pingue corpus vti fiet.

Pingue autem corpus efficiet medicus, siquidem caliditatem ac siccitatem temperata frigiditate atque humiditate emendare conetur: consideratis tamen iis quæ ad cæli ac corporis temperiei, vitæ, atque aeris conditionis, somni, vigilię, atque exercitationis rationem attinere videntur. Quæcunque igitur ad naturam nostram, hoc est sanguinis temperiẽ proximè accedunt alimenta,

ea bene quidem nutriunt, ac pingue corpus ob accersitam humiditatem reddunt.

Cibaria autem ad id efficiendum idonea sunt, panis recens, multum elaboratus, autopyros, & qui primæ operæ, tertiarius, capituli, & albus dicitur, nihil præter purum triticũ, ídque multum exagitatum, & secretum recipiens. Aquarum verò quæ dulces sunt, atque adeò saccaratæ, vel toties exagitatæ ac commotæ, vt tandẽ dulcescant. Carnium præterea impinguãt ouilla, atque adeò vitulina iunior: omnes item carnes in coctu facilibus superius enumeratæ, copiosam pinguedinem intertextam habentes: elixæ, bene coctæ, ac conditæ, pauco sale conspersæ: quæ siquidem lacteę, teneriores, ac molliores fuerint, magis probantur. Pastitia ferè omnia, parum aromatum recipientia. Pisces itẽ omnes elixi, meliores ac suauiores, priore libro enumerati. Iuscula pinguiora carnes minutissimè concisas, & olla infarctas, ac delicatioribus aromatis (vt melius ac citius nutriant) cõspersas recipiẽtia: oua sorbilia, lac vaccinum, pingue, recens, in polentã coactum, ouorum vitellis, ac saccaro social conditũ, primísque mensis assumptum: pultes ex oriza, frumento, auena, hordeo bene præparatæ, parciúsq; assumptę, butyrum Vamuianum, & Neustricum recẽs, caseus molliculus, totũ lactis cremorẽ recipiens. Quicquid denique consumptarum carniũ percolatũ, in gelatinam coactũ, aut sublimatum, ditioribus

Panis. *Aqua.* *Carnes.* *Pastitia.* *Pisces.* *Iuscula.* *Pultes.*

Olera. ac delicatioribus apparari ſolet. Ex oleribus præterea, quæcunque radicem ſuauem ac medulloſam habent, qualis eſt apud Campanos noſtros panax, & apud nos napus, item rapa ſatiua apud Lemouicos & Allobroges, & carui ac paſtinaca vtriuſque generis apud Trecenſes. *Vina.* Vina itē multorum generum dulcia, craſſa, rubra, defæcata, vetera, guſtui ſuauia, mali nihil olentia, eáque bene diluta: nam generoſa, meraca, primis menſis ac ieiuno ventriculo copioſius aſſumpta, potius attenuant, quàm pingue corpus reddant. Cerealia autem vina limpida, lupuli floribus copioſis carentia, optimo tritico cōfecta, præſertim martia, non ita recentia: item celſirama, generoſa, pomea, & ex pyreis cærelæa, corpus incraſſant. *Fructus.* Idem efficiūt ex fructibus dactili pingues appellati: ficus, item recentes aut aſſeruati, & amylo apud Maſsilienſes conditi, cuiuſmodi calathiſcis incluſi ad nos quamplurimi per ieiuniū quadrageſimale veniunt: item nucis Indicæ medulla, caſtaneę, nuclei pinei, piſtacia, vua recēs, quę quòd vel lepores, ac vulpes pinguiores efficere ſoleat, lageos, ac vulpina, vulgóque à colore frumētacea dicitur: poſt hāc muſcatellina delicatiſsima, quæ aſſeruata, & ſole, furno, vel quouis pacto exiccata, (ſiue hæc Corinthia, ſiue Damaſcena, ſiue etiam Narbonenſis fuerit) optimum in corpore *Placenta.* ſuccum generat. Pingues etiam nos reddunt placentæ molliores, bene ſaccaratæ, mellitæ, ac pro-

bẽ vt decet cõditę. Quicquid in summa boni suc ci plurimum atque affatim suo tempore, suáque temperie assumitur: Hoc vnũ cauendum est, ne dum vbertim nutrientia alimenta ingerũtur, ea quidem obstruant, ac præpediant iecoris meatus, per quos optimos ac dulces succos (quorum illud quidem appetentissimum est) haurit, atque exugit: omnia enim hæc magna mediocritate ac modo assumi debent.

Lac, & semen augẽtia.

Cæterũ eadem ferè alimenta quæ pingue corpus reddere solent, lac etiam ac semen generare atque augere dicũtur: quæ duo sunt benigni alimenti excrementa, aut si mauis dicere superflua: vt quo maior alimenti benignioris, hoc est sanguinis melioris portio superat, eo etiam copiosior lactis, ac seminis substantia in bene habito corpore generetur. Quamobrem superius enumerata cibaria, nutricibus, & ad coitũ impotentibus quibusdam viris accõmodissima esse censentur.

Quæ gracile corpus efficiunt.

Quemadmodum plurimum nutrientia alimenta dum pingue corpus reddunt, calorem refrigerãt atque humectant, vnde copiosus adeps præpinguibus facilè accersitur, sic parum nutrientia ferè omnia (modò ea quidem boni succi, ac bene præparata, suóque tempore exhibita fuerint) sopitũ calorem, ac veluti

copiosiore succo atque adipe suffocatum reuocant: nimiam humiditatem sua exiccatione emẽdant: gracile ac leue corpus, quod prius pigrum ac crassum fuerat, efficiunt: quapropter iis vtilia esse dixerunt medici, qui genio atque otio diutius indulserunt: humidis morbis, atque obstructionibus obnoxii sunt: minus sudant, ac mingunt, pituitoso sunt ac pręπingui corporis temperamẽto: quíque aere ac locis frigidis, & admodum humidis degunt.

Quibus vtilia.

Panis. Huius notæ sunt, panis bene coctus, leuis, oculatus, hesternus, commixtum aliquid salis, aut anisi vel fœniculi habens. *Carnes.* Carnes assatæ ferè omnes, modò hæ quidem salubres. Perniones moguntini, mediocriter saliti, lucanicæ, ac ceruellati Mediolanenses: omnia item concisa, aut contusa aromatis optimis parcè condita. *Pisces.* Pisces carnis solidioris, aut tosti, aut pasta inclusi. *Vina.* Vina tenuia, acerba, generosa, parum diluta, alba, aut rubella. Birearum ea genera superius expressa, quæ copiosum lupulum recipiunt. Butyrum salitum, caseus Mediolanensis, radices petroselini, fœniculi, asparagi, cichorii, iusculis permixtę: summitates thymi, maioranæ, rorismarini, authos, hyssopi, satureiæ, pulegii, origani, calamenthi, etiam iusculis additæ: quæ pauca & croco condita assumi debent: sunt qui erucam, anethum, petroselinum, apium, & nasturtium addunt. *Placentæ.* Ex placentis, quæ sicciores sunt, & magis tostæ, atque ex

fructibus etiam ſicci, vt omni per aſſeruationem humiditate deſtituti, atque aſſati, potius quàm crudi ſint amygdalinæ glandes, auellanæ, nuces ſiccæ, quæcunque denique amara in edulium veniunt, ſiue hæc quidem condita, ſiue etiam cruda fuerint: vt ſunt ſinapi, cortex aurengiorum, nux myrepſica, & huiuſmodi cætera. Nã præter hæc, omnia calida, aromatica, & quæcunque poros aperiunt, vrinas ac ſudores promouẽt, emaciendo corpori, aptiſsima eſſe merito exiſtimamus.

Cibaria omnibus nullo diſcrimine inſalubria.

Concoctu difficilium alimentorum magna pars, malos in corpore ſuccos generat: à quibus proſpera atque aduerſa valetudine magnopere cauẽdum eſſe, dum omnes ferè medici affirmant, plurimum noſtræ ſanitati conſulere videntur. Quapropter nobis hæc etiam particulatim excutienda ſunt, vt à reliquis diſtingui atque ſecerni facilè poſsint.

Cibi cacochymi. Cacochymi igitur cibi ſunt, quibus vel ob inopiam, vel gulæ illecebras interdum vtimur: cuiuſmodi eſſe dixeris, ex panibus *Panis.* quidem atrum ac ſordidum, furfuraceum, ſiligineũ, atque hordeaceum: quibus addendus eſt omnium deterrimus orizaceus, panicinus, cumimin⁹, miliaceus, typhinus, olyraceus: item fabaceus, piſaceus, at-

que ex alterius cuiuſpiam leguminis genere, vel, ſolo, vel ipſi adeò tritico commixto factus. Qui etiam panis ex tritico à ſuccurrendo, aut ſubueniendo ſuccurione dicto confectus eſt, etſi nonnunq̃ famis tempore proſit: nocet tamen, ac ventrem plurimum grauat: haud ſecus atque is, qui per inopiam aut negligentiam, aeris ac regionis inclemẽtiam, malè perteritur, aqua puteana, ſtagnante, vel elixa maceratur: ſtipulis, paleis, ſtramine, leguminum vaginis, farragine, arborum corticibus, ſalice, tilia, ſpinis, terra ſicciore, iuncorúmque ſtramine, vel coriariorum macmate percoquitur. His nimirum addendi ſunt foracei, ſubcineritii, & teſtacei ferè omnes: quibus lactis, olei, ac butyri veteris nonnihil ad quorundam delicias additur: ſub quibus placẽtarum, itriorũ, ac liborum minus delicatiorum omnia genera in obſtruentibus expreſſa comprehendemus.

Aqua. Aquarum præterea inſalubres ſunt, lacuſtris, ſtagnans, paluſtris, atque operti, nec ſoli expoſiti putei.

Vinum. Vini autem generum quodcunque eſt fugiẽs, vappa, malè olens, turbidum, mixtum, ac pergulanum: quódque lorea vel defrutum appellatur. Item ex fructuariis bocquetium, reletiũ, & quod vincetium dicitur. Ex cærealibus, birea ſimplex, aquoſa, paucum, aut nullum triticum recipiens, turbida, recens, hyberna, acida, vetus, ac corrupta.

Carnium porrò cacochymæ ſunt, ſalitæ omnes, & muria conditæ, aut fumo exiccatæ, paſtáque ad diutiorem conſeruationem occluſæ, inteſtinis infarctę, candentibus prunis, aut craticula excoctæ, carbonatas & braſaulas nominant. Quibus denuò coctas adiũgemus, non minus ac repetita crambe ventriculum offendentes: item etiam frixas, & quæ porro, allio, cæpis, ſinapi, atque aromatis condiuntur. Inſalubres etiam ſunt porcinæ, hircinæ, vaccinæ, ac bubalinæ: & (quod ad aues pertinet) aquaticæ, ac marinæ ferè omnes. His etiam accedunt anſeres ſaginati, gallinæ proue ctiores, anates cortenſes (palearios vocant) ſiue ſint Indici, ſiue etiam noſtrates.

Carnes.

Carbonatæ Braſaulæ.

Anates palearij.

Piſcium quoque marinorum cacochymi ſunt ſaliti, atque aſſeruati, aut nimium recentes, quos lepram inducere autumant. Fluuialium autem, quicunque limoſis ac lutoſis aquis viuunt: anguillæ, tincæ, lacertuli, carpiones, cancri, præter quos improbatur oſtreorum omne genus: ſepiæ, loligines, polypi, & quæ malacoſtraca & oſtracoderma generali vocabulo à Græcis appellantur.

Piſces.

Recentes piſces.

Malacoſtraca oſtracoderma.

Ouorum præterea cacochyma ſunt, anſerum, anatum, columborum, teſtudinum, atque Indicorum pauonum: hæc enim poſtrema, elephanticum morbum inducere, calculóſque generare exiſtimantur.

Oua.

Indici pauones.

Lac. Lac quoque insalubre est vetus, pridem extractum, ouillum, vaccinum coctum, farina delibutum. Nec minus etiam cacochymum, quod eo constat butyrum sale conditum, rancidum. *Butyrum.* *Caseus.* Caseus item asseruatus, putris, tineis ac vermibus scatens.

Olera. Olera verò male sana sunt, crambe vinealis, ac multò magis paludosa: item atriplex, beta: denique quicquid herbarum hortis, vel æstuariis immundas ciuitatis aquas excipientibus succrescit.

Fructus arborum. Fructus inutiles sunt agrestes omnes ac crudi: particulatim autem iuglãdis immaturæ nucleus, *Fructus herbarum.* auellana recens, sorba, mespila: atque herbarum quidem, pepones, melones, cucurbitæ, citrulli: quæq́ue mala insana, & amoris appellantur: ex quibus boni succi, nihil præter refrigerationem elici potest.

Oleum. Cæterum quantum corpori noceat oleum vetus, nucum, aut cannabinũ, id verò ab iis disquirendum est, quorum facies huiusmodi cibariis plumbea, pectus tussiculosum, totum denique corpus siccum atque aridum apparet.

Quibus vtilia. Quibus omnibus (etsi nonnunquã coquantur) tamen eo magis abstinẽdum erit, quò prorsus similem cum nostris corporibus intẽperiem habere videntur: quia sensim, temporísque processu, persimiles humores, hoc est, deprauatos ac vitiosos congerũt: qui leuissima quauis occasione putrescentes, grauissimos interdum inducũt

morbos. Verùm hæc quidem cibariorum cacochymorũ genera, rurſus in alias ſpecies diuidenda ſunt, à quibus varia in corporibus incommoda quotidie ſuperuenire percipimus.

Quæ lentos ac viſcoſos humores generant.

CRaſſum igitur in corpore ſuccum inducẽtes cibi, iis inutiles eſſe ſolẽt, qui mille morbis obnoxii, ac paulò delicatiores ſunt: quíque longioribus aut acutioribus ægritudinibus diutius laborarunt: quæ ſiquidem à melancholia fuerint procreatæ, pari etiam exiſtente corporis conſtitutione, eò ſunt ſanè deteriores.

Talia eſſe dixeris omnia placentarum Itriorum liborum ac pemmatum genera: atque adeò quæcunque triticea, eáque minus fermentata farina compoſita, butyrum, lac, caſeum veterem, fructus recentes, aut etiam carnes recipiunt. His addendus eſt panis ſubcineritius, focaceus, ſiligineus, non ritè confectus. Præterea lac decoctũ, acidum, friato pane, aut farina inſpiſſatum, iuſcula oryzacea, fabacea, aut cuiuſuis leguminis: polenta ex amylo: oua frixa, aut igne indurata. Inter piſces autem oſtrea, ac teſtacea ferè omnia. Ex carnibus ceruina, leporina, caprina vetus, bubula ac porcina. Iecur, lien, renes, atque inteſtina animaliũ. Ex fructibus palmulæ, caſtaneæ, bulbi,

Pemmata.
Panis.
Lac.
Iuſcula.
Polenta.
Oua.
Piſces.
Carnes.
Fructus.

rapę, fungi, tubera, ficus, nuclei pinei, omnia denique immatura. Ex vinis dulcia, recentia, crassa, & nigra.

Vina.

Quibus inutilia.

His cibariis abstinendum, corporibus pituitosis, otio degentibus, præpinguibus, delicatis, atque à morbo conualescẽtibus, præsertim æstate, ac calida regione.

Quæ obstruunt, & flatus excitant.

Crassioris ac solidioris substantiæ (etiã dulcibus atque euchymis cibariis) ventriculo imbecilliori, minúsque exercitato ingestis, vel largius quàm ætas, anni tẽpus, regio, ac corporis constitutio expostulent assumptis, hoc peculiare esse solet, vt primas venas ad hepar attinẽtes inferciãt, earúmque tubos obstruãt, oppilationem vulgus vocat: quæ dum prępedit, quominus naturalis, atq; insitus visceribus calor vndecunque perspiret, cruditatem atque incoctionem inducit: à qua multi vapores excitati, corpus mirum in modum torquent. Verùm præter obstruentia, quædam etiam reperiuntur alimenta, multa frigiditate atque humiditate natiuũ calorem ita obruentia, vt ipsum ferè extinguant, vnde flatuum in corpore quemadmodum vẽtorum in aere ab imbecilli aut præpedito solis calore generatio.

Oppilatio.

Obstruunt igitur omnia minus fermẽtata, cu-

riosiúsque elaborata, purioréque tritico confecta panificia: atque his multò magis quæ leguminibus, vilibúsq;, ac sordidis triticeis permixta fiũt, quæque pastitia, aut liba, lac, butyrum, oua, caseum, ac cætera id genus recipiunt. Aquæ turbidæ, stagnantes, viuariorum, aut marearum Belsicarum. Vinum dulce, passum, mustum, defrutum, nigrum, acerbum, fructuarium, ac cæreale. Recẽtissimæ maiorum animalium bene saginatorum carnes. Iuscula pinguia, chondrũ, alicam, triticum, orizam, lenticulam admittẽtia. Renes, splen, ac hepar, ouillum, vitulinũ, bubulum, ac suillum.

Panificia. *Aqua uiuariorum.* *Vinum.* *Carnes.* *Iuscula.*

Flatus autem peculiari quodam munere excitant, lac quouis modo concretum ac recens: pisces ferè omnes, rapa, raphanus, napus, pisa, ac multò magis fabæ: quibus non sine optima coctione cauendum esse suis pręcepit quidam philosophus. Omniũ autẽ maximè porrũ, allia, cæpe: atque ex leguminibus phaseoli, lentes, cicer, milium, panicum: denique fructus omnes recẽtes ac crudi: item herbę cõficiendis acetariis dedicatæ.

Flatulẽta.

Quibus omnibus, vẽtriculo imbecilliore abstinendum esse cẽseo: atque adeò iis qui calculo aut intestini procidentia afficiuntur: pueris item ac senibus, & quibus naturalis calor ob cõstitutionem, otium, curas, anni tempus, ac regionem infirmior est.

Quibus utilia.

Quæ abstergent, incidunt, aperiunt: in cibo medicamenta appellata: sanis ac neutris æquè commoda.

SAlubribus atque insalubribus cibariis diffusius propositis, nonnihil etiam de his differendum esse videtur, quæ medicamenti vim quandā habere existimata sunt, possúntque præpedire quominus in morbos facilè incidamus, aut ipsos iā incipientes, ac pronos auertere. Abstergentibus igitur cibis, incidentibus atque aperientibus vtimur, medicamenti cuiusdam vice, quod catharticum præcedere, aut primarum venarum obstructiones soluere, atque humoribus ad exitum viam recludere posit, aut debeat.

Abstergentia. Absterforiam vim habent, quæcunque asperitatem quandam ipso gustu, etiam cocta præ se ferunt. Talia autem sunt, hordei iuscula bene apparata, ptissana tota, eiúsque cremor rosato saccaro conditus: birea Britannica, limpida, primis mensis hausta, omnis denique potio melle ritè confecta.

Incidūt omnia ferè salsa, nitrosa, acria, & acetosa: oxygarum, oxymeli, condimenta acetū oxalidem ac sinapidium recipiētia: & quæ squillam, porrum, cæpas, atque anethum, ad appetentiam, aut aliquam medicandi rationem complectūtur.

Quibus adiungere poſſumus betæ ac braſsicæ prima iuſcula, vinum immaturum, acerbum, ſiue fructuariũ, ſiue cereale fuerit: item omphacium, & ex fructibus, quæ ex reipſa malacria dicuntur, quibus ſyluestria non inſita, cæteráque vinis dedicata ſuccedũt: ac deinde poma citria, lemonia, & quæ poncilia dicuntur. Item groſſulæ, fraga, mora ex rubo idæa & cynosbato collecta.

Malacria.

Poncilia.

Aperiunt autem & abſtergẽt cibaria amarum ſuccum ipſa vetuſtate præ ſe ferẽtia, cichorii primum decoctum, vel ipſa etiam ſubſtantia: item capparis & oliua in acetariis præparata, fructuũ maturorum nuclei: præter quæ origanum, hyſſopus, ſatureia, maiorana, thymus, ſaluia, petroſelinum, vulgi noſtri iuſcula per hyemẽ (vt iampridem dictum eſt) emendari ſolita: verùm paulò vehementius id efficere videntur aromata, Indicorum munerum deliciæ, quibus conditis, aut etiam infarctis, atque omnibus modis apparatis vtimur. Cæterum quòd ad vinum antiquum, tenue, album, aut rubellum, generoſum ac defœcatũ attinet: id verò internos corporis meatus aperire dubium non eſt, quemadmodum nec aquam pluuiã, aut ex criptis ac ciſternis hauſtam. Huius etiam eſt facultatis crethmõ, fœniculus, aniſum, coriandrum, auregiorum ac citriorum cortices conditi, cinnamomum, moſcata, cõſeruæ helenii, authos, florum geniſtæ, cichorii, hyſſopi, ſaluiæ: quicquid denique (vti dicebatur) cibario-

Aperientia & abſtergentia.

Aromata.

rum amarum guſtui ſaporem, minus tamen ingratum, referre perſentimus.

Quibus cõmoda. Proinde commoda ſunt ea cibariorum genera, pituitoſis, præpinguibus, ac plurimum humidis, vel otio degentibus: atq; adeò iis, quibus copioſa cerebri ad internas partes effluxio ventriculum pergrauat. Hoc tamen vnum diligentiſsime animaduertẽdum eſt, vt horum parcior, ac moderatus ſit vſus: offendũt enim, & ſanguinem interdũ eliciũt, pulmonibúſque noxia ſunt.

Quæ ventrem emolliunt.

VIx bene proſpera eſt corporis valetudo, niſi venter quotidie deiiciat. Verùm eam nonnulli moleſtiã patiuntur, vel ob melancholicam intemperiem fortaſsis, vel negotiorũ procellas, vel ſedẽtariç vitæ cõpulſionẽ, vt ferè ſemper aſtricta ſint aluo. Ad quæ incommoda nonnunq̃ accedit cæli, regionis, atq; adeò ipſius anni intemperies, aut à præſumpto medicamento relicta ſiccitas. Quamobrem perpetuis ferè capitis, vel integri, vel dimidiati doloribus torquentur: quibus quum ob catharticorũ ac deleteriorum inſuetudinem, alimentorum inſtitutione ſit occurrendum, de cibariis ad id præſtandum atque efficiendum accommodatis, etiam hoc loco differendum eſt.

Lenius alũ ducẽtia. Aluum igitur in officio continent, lubricám-

que efficiunt omnia humida, oleoſa, ac liquida præſumpta: ouum ſorbile, butyrum recens, ac dulce: piſorum cremor, aut depuratū iuſculum. Primum item braſsicæ, betæ, aut atriplicis decoctum nullo adhuc ſale conditum. Pigram autem aut ſegnem vehementius excitant hippolapathi folia (lapatientiam vulgus vocat) iuſculis carnium incocta, vel eiuſdem etiam radix, quam nonnulli pro barbara, aut rheo barbarico aſſumunt. Non carēt offenſione ac noxa Cataputia, aut Ricini (purgam & fugitalpiam nominãt) folia quaterna, aut ſena, pulli gallinacei, aut vitulinæ iuſculis incocta: quod mea quidem ſententia paulò inconſultius, non à matronis ſolū, verumetiam à Theſſaliis quibuſdam, noſtram artē, magno ægrotantium periculo miſerè deſœdantibus interdum fieri ſolet, quorum arrogantia atque audacia eo demum prouecta eſt, vt etiam ſuperius enumeratarum plãtarum pernicioſiſsima ſemina, aut ſennæ orientalis vtriculos, vel ipſa etiam folia in puluerem redacta, gratioribus iuſculis permiſcere audeãt: quod equidem facinus, non modò ab omni ratione alienum, verumetiam ægrotantibus pernicioſiſsimum eſſe mihi videtur: & quod hæc aluum immoderatius cydoniati Lugdunenſis (hoc eſt ſcammonio conditi) in morem conturbent medicamenta: & quòd vētriculum mirum etiam in modum ſubuertant: adeò facile eſt recti ſpecie decipi.

Pigrã excitantia.
Offendētia.
Cataputia.
Ricinus.
Purga.
Fugitalpia.
Theſſalij, ac matronæ medicæ.
Sennæ orientalis vtriculi.
Cydoniatū Lugdunēſe

Ego verò copiosas lactucas adhuc tenellas, cùm tantillo cichorii, aut buglossæ, addito hyssopi, thymi, ac maioranæ modico, magis probarim. Maluas autem & albucum, aut asphodelum in hunc vsum solebant antiquiores excolere, ídque fœlicissimo successu: verùm hæc quidem olera, nostris iam desierunt hortis conseri. Quanquam reperiuntur, qui etiam hodie suis iusculis incoquant maluarum, althee, violariæ, calendulæ, atque oxalidis folia. Nonnullis etiam oleum dulce iusculis recens extractis ac tepidis, inspergere placet, aut eloto pani commiscere: aliis autẽ butyrum recens in eundem effectum magis probatur, ídque etiam sine sale.

Malua. *Albucum.*

Soluit autem aluum absque molestia primum iusculum carnium iuniorum (præsertim capreoli aut vituli) nondum salitum, antequam innouetur aqua (vnde à prima ebullitione bullionem appellarunt) vna aut altera ante prandium hora assumptum. Succus item femoris ouilli, vel capi exassati, prelo, vel quouis alio pacto expressus, myrepsica, salis loco conditus, ac primis mensis assumptus. Prunorum Turonensium, hornorum iusculum. Primum item cicerũ, aut pisorum decoctum (puretam, aut depuratam vocant) cum tantillo mellis, butyri, aut olei absorptum: beta etiã pista, aut lactis cremor frixus, qui cibus post paschatis frequentior esse solet. Quibusdam placet vrticæ & raphani summa folia carnibus in-

Quæ sine molestia aluum soluũt. *Bullio.* *Pureta.* *Beta pista.* *Cremor frixus.* *Vrticæ folia.* *Raphani turiones.*

cocta ad irritãdam aluum, vrinásque prouocandas assumere: quemadmodum aliis ostreorũ primum decoctum, vel ipsorum etiam recentium aquam, aut ericii marini salsuginem haurire, vel ipsa etiam eiusdem piscis, aut lucii oua (quæ postrema perniciosissima esse censentur) assumere: præterea cucurbitæ, cucumeris, aut citrulli carnem elixam, minutissimè cõtusam, atque in cremorem redactam, cum medulla crurum bouis, aut alio ad gratiam cõdimento, primis etiã mensis edere. Æstate verò aluum soluunt vua matura, melonũ caro, ficus, cerasia, armeniaca, mora, pruna generosa, & id genus fructuum præcocium, quos nonnulli paululũ efferuefactos vino ac saccaro conditos salubrius assumunt.

Ostreorum decoctum.

Oua lucij, aut ericij.

Verùm hæc bene habente vẽtriculo, æstuante, ac bilioso corporis habitu, vel melancholico adusto permittenda sunt potius, quàm imbecillo ac crudo: primísque mensis cum solo pane assumi debent citius, quàm aliis cibis permisceri, aut postremo loco iniici.

Quibus salubria.

Pueros aluo astricta laborantes, mel despumatum in iusculo, atque idipsum etiam senibus prodest. Magna enim est mellis hac in re commendatio. Quinetiam mel aerium, quod manna vocãt, solutoriam vim habet, quamobrem in regum ac principum vsum selectissimum asseruatur. Qui verò polentas aut panatellas puerorum saccaro condiunt Itali, aut his oleum proticum

Mel despumatum.

Mel aeriũ. Manna.

Panatellæ oleo cõditæ

inſpergunt , commodius ad ventris exolutio-
nem mea ſententia facere videntur , quàm qui Sydrargirum admiſcẽt: quod quibuſdam Hiſpa-
niæ locis audio fieri.

Quæ ventrem aſtringunt.

TAlis eſt quorũdam corporum intemperies, vt etiam ſanis aluus præter modũ quocunque tempore , veluti naturali quodam incommodo profluat . Quo affectu, naturali quodam inſtinctu præcipuè laborant Balbi, Blæſi,& qui vocabula inter loquendum magna celeritate præcipitant : quíque birioſi atque iracundi ſunt. Per accidens autem,in id vitii incidunt,quicunque veneri,fructibus, laboribus inſuetis , indulgent,minúſque dum maximè opus eſt, operiuntur, aut aſſuetam regionem immutarunt,vel frigidiorem incolunt . Quos equidem aſtringente victu maximè roborare neceſſe eſt : quum nihil æquè vires proſternat , calorémque ac ſpiritus obtundat,atque naturale alui profluuium. Quin idem etiã victus iis admodũ eſt idoneus,qui poſt longas alui deiectiones , inteſtináq; leuiora effecta , ab antiquo , ac diuturno morbo conualeſcunt.

Alui profluuium naturale.

Vires igitur aſtrictorias,reſumptiuas,ac roborantes habent,omnia viſcoſa ac mediocriter humida,ſpiſſa,ac bene ſuccoſa,ſubdulcia,atque interdũ auſtera:& quæ acerbitatis, non ita quidem

vehemẽtis quidpiam gustui præ se ferre sentiuntur. Huius autẽ generis est panis autopyros, hesternus, aut duorũ etiam dierũ, copiosa ac bene cocta crusta cõtectus, iusculis spissioribus infriatus, parũ fermentatus, dipyros ac biscoctus. Carnes euchymæ, solidioris consistẽtiæ, assatæ, haud ita recẽtes, nec statim ab igne calẽtes assumptæ, præsertim autem perdicina, leporina, ferina, ac multum quidem nutriens bubula, suilla mediocriter salita. Ex leguminibus, oriza, lens excorticata, faba, fresa, pisa torrefacta, hordeaceæ polentæ (ptissanã totam appellauit Hippocrates) præter quas frumentaceæ nisi inflarent, probarẽtur. Vinum dulce, austerum, acerbum, nigrum, bene coloratum, limpidum, optimè defæcatum. Birea vel queuta duplex, aut sereuisia. Vina pyrea vetera, non ita dulcia. Aqua pridem extracta, exagitata, dulcis, qualis est criptarum, aut cisternarum, vel cocta, aut candẽte chalybe (qualis est fabrorũ) emẽdata, vel saccaro, aut rosacea cõdita. Lac coctum, vstulatum, in polẽtam cum amylo, vel farina triticea coactũ, aut (nisi adest febris) ouorum vitellis adiectis, & panis durioris mica conditum. Quinetiam ipsa oua igne indurata, aut frixa condimenta ex granatorum succo, omphacio veteri, cydoniorum carne, defruto, sapa, atque id genus cæteris confecta. Iura omnia pinguiora, crassiora, ac spissiora, plurimum cocta. Fructuum autem, astringentem vim

Panis. *Carnes.* *Legumina.* *Vinum.* *Aqua.* *Lac.* *Oua.* *Condimẽta* *Fructus.*

habent, quicunque durioris sunt substantiæ, au-
sterique atque acerbi succi, annotini, vino inco-
cti, aut sub cineribus tosti: quorum pyra quidem
maximè probantur serotina, certoliana, calliro-
sacea, mala cotonea, punica, aurĕgia, citria acer-
ba, pruna sicca, Remĕsia, aut Turonĕsia: vua, at-
que alii fructus in furno tosti: palmulæ, passulæ,
sorba, mespila, cæteráque eius saporis. Item pa-
stitia, liba, pemmata, atque itria: quę singula par-
tim alimenti, partim medicamenti loco, in vi-
ctus ratione, conualescentibus, neutris, ac sanis
imperari solent: habita tamen corporis virium,
temperamenti, consuetudinis, partium anni,
regionis, atque adeò ægri fortunarū exacta con-
sideratione.

Pyraastrin gentia.

DE NVTRIMENTIS ad Baillyum, Liber tertius.

SAnorum ac neutrorum corporum per nutrimenta conseruatio sic habere debet, vt antè demõstratum est. Nunc quo pacto aduersa valetudine laborãtes (quod est futuri Medici præcipuum munus) educare deceat prõptissimè instituamus. In quo efficiẽdo, diuersum scopũ, variámque indicationem insequi nos oportet: tum quòd sanum corpus similibus, ægrotum dissimilibus plerunque alere sit necesse: tum etiam magis quòd aliud sit ægroti corruptam intemperiem ad optimũ statum reducere, aliud verò sanum corpus quoad fieri poterit, integrum conseruare. Quemadmodum enim in bene sano corpore temperiei constitutionem, sic etiam in ęgroto morbi naturam, ac tempus prius diligentissimè obseruare decet, quàm aliquem cuiquam victum instituamus.

Corporis sani & ægroti nutriẽdi varia indicatio.

Est igitur ægrotantium victus, à sanorum corporum nutrimento longè diuersus: quamobrem ille quidem absolutè tantum: hoc verò cum adiecto, ac veluti denominatione quadam in nutrimento medicamentum appellatum est: restauratiuum, vel resumptiuum victũ practici dixerunt.

In nutrimẽto medicamentum.

Cuius differẽtias pro morborum temporibus, ac vehementia, item etiam decumbentium natura varias designare necesse est.

Nutrimenti medicamentosi differentiæ.

Quod igitur nutrimentum diuersi generis cibaria cõplectens, ægrotantibus offertur: id vel parcum aut tenue, vel abundans, aut plenum esse dicitur: vtrunque autẽ magis ac minus recipit. Parcũ aut parcius, ac si (opus est) parcissimum: morbum ipsúmque committentes humores plerunque imminuit: ac tum præcipuè indicitur, quum naturam extraneorũ humorum coctioni attentam esse percipimus: nempe circa morborum incrementum ac statum. Abundans verò, plenius, aut (dum id quidẽ necesse est) paulò plenius nutrimentum, naturam aduersus irruentis morbi impetum cõmunit, ac post magnum cum ipso conflictum roborat: quapropter morborum initiis, ac declinationibus ad virium resumptionem exhibetur. In quo quidem munere gnauiter exequendo, is præcipuè debet esse medici scopus, vt à modicè contrariis, dum morbus adest, paulatim ad similia progrediatur: quibus ipso persanato, in virium recollectione maximè vti decebit.

Parcum.
Tenue.
Abundãs.
Plenum.

Abundans nutrimẽtũ.

H 2

Nutriendorum ægrotantium indicationes.

ANtequam autē paulò superius descripta nutrimentorum, aut victuum ægrotis accommodatorum genera instituas, maximā cautionem te habere oportet: primum quidem eius quod exhibere cupis alimenti naturæ: deinde verò ipsius cui adiumēto esse desideras decumbentis temperiei. In cibario autem exhibendo, ipsius quidem qualitatem, substātiam, atque ordinem, in ægroto autem corpore morbi genus, ac tempus solertissimè disquires. In ciborum qualitate hoc maximè prouidēdum erit, vt simplices morbos, calidos, frigidos, humidos, siccos, cōtrariis, iisque simplicibus alimentis, compositos autem compositis emendes: quod idem de aere, cæterisque non naturalibus appellatis rebus faciendum erit. Simplices autem cibos ac morbos, eos esse intelligo, qui tales à nobis (hoc est, parum à primis qualitatibus abesse, aut recedere) percipiuntur. Quod præterea in ægrotantium cibariis considerandum est, id circa obstructionem, resolutionem, apertionem, atque huius generis cætera versatur: vt morbis ab obstructione reserātia alimenta, atque ita cætera cæteris collata exhibeas. Quinetiam alimenta multum vel parum corpus nutrientia qualitatis appellatione cōprehenduntur: in quo magnopere aduertēdum est, vt quod

Cibariorū naturæ consideratio.

Qualitas.

Cibi simplices ac morbi.

Cibaria vires ægrotãtium roborantia.

ad virium ægrotantis robur augendum vel conseruandum attinet, etiã si morbus peracutus fuerit, nutrientes cibos, eos tamen concoctu faciles ac tenues, parum ac sæpe offeras: vel tum maximè, quum ægrum morbus vehementissimè premit, aut dum ipsum citò reficere cupies.

Huius generis sunt oua sorbilia, gallorũ nondum Venerem expertorum testes, colata, expressa, gelatinæ, hordeata, panatæ, & (vino quidem adempto) cætera robur laborantibus adferentia: vna enim salus pleuriticis (ait Galenus) addam etiam peripneumonicis, synanchicis, & acuto morbo laborantibus virium robur. Nam si ad solam, ac nudam inflammationis indicationem attendas: minimè planè cibandum fuerit, ne phlegmone augeatur: si verò ad virium infirmitatem animum aduertas, vtique sæpe nutrire, commodísq; cibis ægrum instaurare oportebit, ne vires resoluantur, & vt morbi impetui natura facilius obsistere possit.

Cur alendi acuto morbo laborãtes.

Cur minus nutriendi, qui plenitudine laborant.

Contra verò in morbis à plenitudine exortis faciẽdum erit corpore cacochymo, malignísque humoribus infarcto: in quo etiam si magna fuerit appetentia, tamen est cibis parum nutrientibus fouendũ, ne reliquis præter modum augeatur obstructio. Verùm plurimum nutrientia alimenta, (pleniora vocat Hippocrates) tum quidem maximè cõmoda esse cẽsemus, dum ægrum reficere est opus, quemadmodum in morborum

declinationibus accidit: vel vbi talis eſt ægri temperies ac cõſtitutio, quæ duriores cibos nullo ferè negotio cõficiat, concoctu autẽ faciles, in vapores acidos & nidoroſos cõuertat: ac ſiquando poſt morbi decurſum, ęgrotum corpus exercitationi ad vires reſumendas, atque adeò reuocandas permittimus, tum quoque pleniore & ſolidiore victu maximè vtendum fuerit.

Quantitas nutrimenti ægrotantiũ

Nutrimenti verò quantitas in auctione atque imminutione conſiſtit: cuius indicia ab ægri viribus, ſymptomatis præter ſpem accidẽtibus, atque adeò eorũ quæ futura pertimeſcimus, indiciis deſumenda ſint. Eſt quum augenda quidem quantitas, adimenda verò qualitas: dum præſertim turgens humoribus corpus, maxima appetentia concomitatur. Vtraque autem perſæpe minuẽda eſt, acutorũ aut peracutorum augmento ac ſtatu, vel tũ maximè dum vires ita conſtant, vt medium aut tenuiſsimum victum nullo negotio perferre poſsint.

Subſtantiæ nutrimenti ægrotantiũ cõſideratio

Subſtantia autem alimẽtorum in ipſorum tenuitate ac craſsitie potiſsimum verſatur. Tenues enim cibos vocat Hippocrates, qui vires corporis firmas ac conſtantes retineant, cæterum parum incrementi aut roboris adferant. Tenuiſsimos, qui minimum nutriant, ac vires aliquo pacto conſeruent. Pleniores, qui plurimũ nutriant. Pleniſsimos, à quibus maximũ virium robur acquiratur. Quãdocũque igitur ob morbi vel cor-

Cibi tenues tenuiſsimi pleniores, ac pleniſsimi Hippocratis.

poris naturã, obstructionis erit metus: tũ quidem (etiã vrgente occasione) tenuibus cibis vti oportebit: ac multò magis si præsens ipsa (vt invtroq; ictero) cognoscatur. Omnes enim ab obstructione procreati morbi, reserãtia ac tenuantia medicamenta expostulant: quæ sanè cum magna præcautione ægrotantibus exhiberi debent.

Ordo cibariorum assumendorũ

Ordinem porrò alimentorum ægrotis, eundem ferè quẽ sanis corporibus esse oportet: hoc tantum vno accuratiorem, quòd crassiores cibos ac cõcoctu paulò difficiliores (resumptiuo præsertim victus genere) postremos: tenues verò liquidos & cõcoctu faciles, priores interdum imperare debeamus. Nam communis nonnũquam ordo in alui profluuiis inuertẽdus est, in quibus quemadmodum cydoniatum prius assumẽdum esse præcipiunt practici (quod alioqui postremis mensis inseruire solet) sic etiam cibos obstruentes, & crassioris substãtiæ, liquidioribus præmittere oportet.

Rerum non naturalium ante victus institutionem cõsideratio.

VErum cum ad dieteticen pertinere videatur, aeris, motus, quietis, somni, veneris, vigiliæ, inanitionis, ac repletionis, denique affectuũ animi cõsideratio (quæ res non naturales appellantur) de his omnibus hoc loco non ita vehemẽter erimus soliciti: id enim in libris de re me-

dica à nobis conſcriptis iam diffuſiſsimè pertractatum fuit,& vniuerſus hic ſermo de alimentorũ ratione præcipuè eſt inſtitutus:vt quod de his ſubiungi,aut tanquam neceſſarium obſeruari,id verò breuiſsimũ eſſe poſsit.Etenim abundè compertum eſt, morbis calidis, æſtate affligentibus, frigidiorem,hyeme frigidis afficiẽtibus,calidiorem aerem deligendũ,vel arte confingendũ eſſe. Item pectoris ac thoracis morbis,aerẽ nitidiorẽ, ab oriẽte ductum, ex ſupernis ędiũ paulò altiore loco ſitarũ partibus, ſtagnis, paludibus, cloacis, montibus mari longè remotis eſſe hauriendum.

Aeris conſideratio.

Motus autẽ ac quietis obſeruationes,haud ita ſanè ſunt difficiles.Satis enim notum eſt,diuturnorum aut acutorum morborũ declinatione exercitationẽ ac deambulationem mediocrem eſſe commodam:violẽtam autem, corpore cacochymo,necdum optimè confirmato admodũ infenſam.Nam aliis morborũ temporibus de exercitatione nihil agẽdũ eſt.Quies porrò vel ipſo acceſſionũ tẽpore,vel à cibo perpetuo imperanda eſt.

Motus ac quietis obſeruatio.

Ac quod ad affectus animi pertinet,hoc eſt irã, curas, ac vehemẽs animi qualibet in re ſtudium: hæc verò ſingula, omnibus morbi tẽporibus magnopere vitare, imò etiã ſanis corporibus, dum paulò rectius habere videntur, oportet . Maiora enim ac longè deterrima ab affectibus animi vehementioribus atque immoderatis pericula, q̃ à quauis alia re ſuboriũtur.Cõturbatíſq; aut defeſ-

Affectus animi.

ſis ſpiritibus nihil æquè in corpore pernicioſum.

Somni conſideratio. Somnus quoque frigidis morbis arcendus, calidis arte procurandus eſt. Ad quam rationẽ propemodum accedit vigiliarum obſeruatio. At verò inanitio ad medicamẽta pertinet, ad quæ non niſi morbi vehementius vrgente impetu confugiendum eſt: vt ipſa quidem pharmaca perpetuò præcedere debeat commoda pro morborum natura victus ac nutrimenti inſtitutio, quam priores Medici dieteticem vocauerunt: qua vel vnica permultas ægritudines interdum perſanari, aut (antiquorũ ac recentiorum, imò verò ipſius experientiæ teſtimonio) ſaltem leuiores fieri compertiſsimum habemus. Tales autem ſunt chronicæ ac longiores: item podagræ aſthmata, vertigines hemicraniæ, atq; adeò productiores quartanæ & quotidianæ febres, quarum paroxiſmos cõmoda victus inſtitutione breuiores ac mitiores fieri plerunque cõperimus. Sed eſt de morborum indicationibus etiam aliquid adiũgendum.

Inanitio.

Quæ circa morborum differentias, eorúmque accidẽtia perpendere oporteat.

AD morborum naturam, eorúmque genera (antequam victũ inſtituamus) imprimis aduertere oportet, ſintne acuti aut peracuti, qui breues: vel ex decidẽtia, aut chronici, qui ſæpe lõgiores eſſe ſolent. Itẽ, ſitne ſimplex an com-

plexus affectus: vt enim ſimplicibus morbis ſimplicia medicamenta, compoſitis compoſita ſunt exhibenda, ſic quoque de alimentis præcipiendum fuerit.

Verùm hæc quidem morborum genera, rurſus in ſuas ſpecies ita diuidere oportebit. Sunt enim acutorum morborũ particulares quidem, pleuritis, phrenitis, peripneumonia: vniuerſales verò, febres aſsiduæ, tertianæ, atque ab his deriuatę, aut ipſarũ quidem ſpecies, ſuperiores morbos plerunque comitantes: ex malignitate, plenitudine, aut putredine humorum plerũque genitæ. Peracuti autem morbi ſunt, ſynanche, paraſynanche, cholera, apoplexia, epilepſia, lethargus. Acuti verò ex decidentia morbi appellantur, qui cùm primis acceſsionibus acuti eſſent, tamen haud ita citò finiunt: ſed ſeptimo aut decimoquarto iudicati, vſque ad quadrageſimũ diem interdum producuntur, eundémque motum retinent quem prius, quouſque tãdem in diuturnos degenerarint. Diuturni autem morbi ſunt, hydrops, ſuppuratio (Græcis empyema) tabes, melancholia, atque huiuſmodi cæteri.

Acuti morbi. *Peracuti.* *Acuti ex decidentia.* *Diuturni morbi.*

Quibus omnibus morbis ſua ſunt ſigna, certáque indicia, vel exteriora, vel interiora, quæ alterum ab altero facilè diſcernant. Exteriora autem ſunt, aer, regio, ægri temperies, ex eius facie, vel toto corporis habitu percepta, victus cõſuetus, atque huiuſmodi cætera. Exẽplo ita propoſi-

Signa morborum. *Exteriora.*

to, vt ab aere, regione, temperie, victus ratione calidis atque humidis, tales etiam humores nasci iudicemus, atque inde morbos quoque calidos, qui breues esse ipso experimento comperiũtur. Contra autem, ab aere, regione, temperie, victus ratione, frigidis atque humidis, pares etiam humores ac morbos exoriri, quos longos ac chronicos esse cognoscimus.

Interiora coctorum signa.

Interiora verò signa à pulsibus, vrinis, atque aliis excretis, breuem aut longum morbum facilè indicare possunt hoc pacto. Breuẽ quidem, siquãdo cõcitatiorem pulsum, vrinam aut sputum rubrum primis diebus confusum, vel in bonum, vel etiam in malum commutari perspexeris. Longum autẽ, si tardus est, ac lentus pulsus, tenorem atque ordinem parum immutans, segnésque vrinarum coctiones appareant. Accessionum item vehementiæ, frequentes, vel intermissæ repetitiones, idque eodem die, certo vel incerto ordine: rigores calorem excedentes, vel contrà, morbi breuitatem aut longitudinem in febribus portendunt. A diebus criticis idipsum etiam colligimus, quibus si signa coctionis in vrinis aut excrementis alui appareãt, vel etiam vires supra morbum valentes, sudores multi, alui aut nariũ profluuium mediocre, robur minimè prosternens, sputũ multum ac coctum, atque huiusmodi cætera signa, breuem morbum iudicabunt, & salubrem, cõtraria autem, vel lethalem, vel diuturnũ

significãt: quorum omniũ diffusior enumeratio, ab Hippocratis aphorismo 12. lib. 1. Galenísque in hunc locum explicatione petenda est.

Quis cuique morborum tempori victus idoneus esse debeat.

QVod verò in alẽdis ægrotis maximè aduertendũm est, ac præter anni aut diei tempus (quæ ad regionem, naturam, ac consuetudinẽ remittenda sunt) attendendũ, id sanè est morbi tẽpus: quod si neglexeris, auxeris, aut imminueris, decumbentem plurimũ offẽndes. Hoc igitur est opus, vt certo ac statuto morbi tempore definitum etiam nutrimenti genus, hoc est, tenue vel plenum, eo qui sequitur pacto exhibeas.

Acutorum morborum victus circa initium. Acutorum enim morborũ principio, tenuem victum imperabis, atq; eo magis, quò crisim celerius futuram expectabis: vt ea tandem instante, tenuissimo victu ægrotantẽ foueas, existente nihil offeras. Morbis autẽ medio modo se habentibus, hoc est, quib⁹ crises imperfectę sunt, quósq; haud ita celeriter desituros (vti sunt qui ex decidentia dicũtur) iudicabis, eam victus obseruationẽ tenere oportebit, quæ inter tenuẽ & pleniorem media dici possit: atque ob hoc tantùm, vt virium robur conseruetur.

Chronicorũ victus initio & augmento. Chronicarũ autem ac longarum ægritudinum initia, victum pleniorem expostulant: optimũ tamen eum, & ciborum concoctu facilium: verùm

ipſi morbo contrarium. At quum augentur acuti morbi, tum quidem cibo tenuiſsimo, (ſi ferunt vires) eſt vtendum. Chronicis autem auctis minuendus cibus ab eo qui principio inſtitutus fuerat, vt natura coquendo morbo ſufficiat.

Acutorum victus in ſtatu.

Acutorum morborum ſtatus prorſus adimendus eſt, vel augēdus cibus, ducta ſimilitudine ab iis qui peregrè proficiſcuntur, quibus quo longior eſt peregrinatio ſuſcipienda, eò maiore pecuniarum ſumma eſt opus. Verùm in his omnibus virium robur perpetuò conſiderandum erit.

victus acutorum & chronicorũ in declinatione.

At declinante paulatim morbo, ad pleniorem victum ægrum reducere fuerit neceſſe, tum in acutis, tum etiam in chronicis: niſi per criſim acutorum, vehemens, ſubita, & multa ſuccedat euacuatio: in qua repentè ac multũ, cibis tamen con coctu facilibus, & celerrimæ atq; optimæ diſtributionis nutriendum erit.

Acceſsionũ tēpora vti conſiderare oporteat.

Cæterum vt ſunt morbi tempora vniuerſalia, initium, augmentum, ſtatus, ac declinatio: ſic ſanè ſua ſunt acceſsionis febrium tempora, quæ particularia dicũtur: in quibus (quemadmodum & cæteris) maxima habenda eſt virium ratio: atque imprimis conſiderandum, quo tempore acceſsionis minus affligatur æger: ac ſi morbus eſt peracutus, eo quidem tempore nihil cibi quantumuis tenuis exhibendũ: vt minus à morbi impetu præpedita atq; diſtracta natura, facilius humores noxios recoquat. Nonnũquam tamen vel

media accesſione, etiã maxima atque vehementi exiſtẽte febre, aliquid cibi tenuiſsimi, & concoctu facilis exhibere neceſſariũ eſt, ob imminentium quos præuidemus ſymptomatũ vehementiam: à quibus metus eſt ne vires præ morbi magnitudine concidant. Verùm in hoc quidem exequendo ſolertiſsimè diſcutienda eſt laborantis intemperies: quæ ſi billioſa & gracilis fuerit, hoc eſt calida & ſicca, ipſóque acceſsionis vigore maximè torquetur, ſitíſque vehementiſsima aut inſenſiſsima fames moleſtiã, imò verò periculum, ob vigilias, inquietudinem, atq; animi defectum adferat: tum quidem æſtuãti, ac commoto ventriculo aliquid eſt offerẽdum, quo feruor huiuſmodi compeſcatur atque extinguatur. Calidis etiamnum morbis ac bilioſis, iiſque corporibus, quibus flaua bilis ab hepate in ventriculum copioſa refunditur, ipſo acceſsionis vigore, quum maxima in ſtomacho mordicatio ab ęgroto perſentitur, vaporibúſque bilioſis cerebrum oppletur, tùm quidem vel acceſsione media, reprimẽs victus exhibendus eſt, vt eſt aquæ coctæ, vel mica panis, vel betæ, aut ptiſſanæ potio, aut granatorum, vel aurengiorum ſucci vnum aut alterum cochleare, atq; hæc quidẽ omnia, vt & ſuperiora, pro cauſis quas diximus vrgentibus, diligentiſsimè obſeruanda ſunt: cibíque ſecundum temporis morborum rationem, quales poſtea deſcribemus exhibendi. In quo præterea id etiam ob-

Reprimens victus.

Cõſuetudinis ægroti obſeruatio. ſeruandũm erit, vt (quod Hippocrates præcepit) ab ægri, dum ſanus eſſet, cõſuetudine nõ omnino recedamus: niſi ipſa quidem huius temperamento omni ex parte ſit aduerſa. Id verò fiet ſi conſideremus, nunquid etiam proſpera valetudine multo vino, aut ex patriæ more cidrea, vel birea, aut multo alicæ, vel hordei cremore fuerit enutritus: talem enim victus rationem, non quidem omnino præcindere, ſed quoad fieri poterit emendare oportebit: vt nonnihil de vi ac qualitate cibariorũ potius auferamus. Eſt præterea regionis conſuetudini, vitę conditioni, atque adeò ægrotantium fortunis diligenter inſeruiendum, vt ditioribus diuerſa ab inopibus alimẽta tribuamus. Eſt enim ſuo quiſq; modulo dimentiendus. Sed ſunt nunc varii nutriendorum ægrotantium modi, alimentorũmque differentiæ particulatim exprimendæ: atq; à tenui nutrimẽto incipiendũ.

Quis victus tenuis, quóque pacto ægrotantibus inſtitui debeat.

Aqua hordei. TEnuis victus, in potu quidem, aqua eſt hordei excorticati, vel ſucco aurengii, & tãtillo ſaccari, aut ſucco limonum, vel granatorum *Ptiſſana.* vino, ſuauior reddita: item ptiſſana, paſſulis, glycyrrhiza, dactylis, prunis ſiccis, cæteriſq; cardiacis appellatis fructibus ac floribus emendata. *Hydromeli Poſca. Oxymeli.* Quinetiam hydromeli, aut poſca, quibuſdã affectibus prodeſt: & oxymeli, quemadmodũ oxy-

ſaccara, hydroſaccara, & oxycraton: ſed hæ quidem potiones, haud ita frequẽter, atque id quod cõmune eſſe debet, exhibentur: potiúſque medicamẽto, q̃ alimẽto eſſe debent, hoc eſt ad humorum pręparationẽ, abſterſionem, aut inciſionem.

Oxyſaccara. Hydroſaccara. Oxycraton.

Cibi pręterea ac potus loco eſſe poteſt elotus panis, aquam panatam quidam vocant, quæ hoc quidem pacto nonnullis apparari ſolet. Panis recentis, bene cocti latiora fruſta, cruſtis exciſis, in diſcum coniecta, calida imbui permittunt donec permaduerint: quæ deinde pertrita in polentam, atque adſeruata, ſuo tempore, aquæ coctæ admiſcent: ac dum paulò magis nutrientem, aut delicatiorem potionem efficere cupiunt, excorticatarum atque expreſſarum amygdalarum macma, aut ipſa amygdala leuiter contrita, nondũ tamen expreſſa adiungunt: quam potionem aquam dealbatam nominant. Potus præterea alius commixtus, atq; aliquantulũ nutriens eſto, hydroſaccara, cui dactyli fuerint incocti, vel oxyſaccara ſimplex, cum duplo aquæ hordeaceæ per interualla oblatũ: aut (ſi febris eſt ardentiſsima) ſyrupi acetoſi, vel oxalidis pars vna tribus aquæ hordeaceę partibus admixta. Quinetiam dum vehementius refrigerare nonnulli cupiunt, addũt ſyrupum de acetoſitate citri, atque ad putredinis obſtaculum de limonibus appellatum. Refrigerãt autem, atque aliquantulũ emolliunt violaceus, & ex portulaca confectus, quemadmodum roſaceus. At,

Aqua panata.

Aqua dealbata.

Syrupi aquis cõmixti in potu tenui.

qui poma curtipēdula expressa continet, parum nutrit, ac refrigerat: éstque gratissimi saporis, medicamēti vim habet, neque ita frequenter exhibetur, sed ad humorū præparationem, & aperiendas priores venas in magnis febrium obstructionibus propinatur syrupus capillorum Veneris, vel de cichorio simplex aquæ hordeaceæ dilutum recipiens. Proinde si vires ac consuetudo id expostulare videbuntur, vinum tenue, oligophorum, aqua cocta, eáque tepida dilutum plurimum conferre videtur. Omnis enim potio in morbis vt plurimum tepida, ne ventriculum offendamus, offerenda est: nisi id quidem vomitionum frequentia, aut nauseæ præpediant.

Hordeatū. Cibus verò tenuis erit cremor ptissanæ (hordeatum appellant) aut solus, aut cui lactis amygdalarum cum mica panis percolati tertia pars, saccaro condita superaddita fuerit. Huic verò ad somnum prouocandum capita papaueris, ac dactilorum carnes incoquunt, & ad maiorem nutritionem, albū capi vel pulli, hoc est, ipsam pulpam candidiorem ac delicatiorem minutissimè tritam, contusam, ac percolatam: quemadmodum ad ventriculi robur, & adstrictionem perdicum pulpas addūt. *Auena cremor.* Auenæ cremorem in hunc modum exprimunt Germani superiores. Itali *Panatella.* quoque in tenui victu panatellam adscribūt: nostris ingratam atque insuetam. Ea verò, fit mica panis aquæ feruenti, vel carnium optimarum

iusculis incocta, ac modico sale cōdita. Cui iam instructæ, dum lubricam aluum facere student, olei protici dulcis nonnihil addunt: si verò partes internas refrigerare, rosaceam, omphacium, punicorum aut aurengiorum succum: & ad gratiam, saccarum: atque ad vberiorem nutritionem, contusas ac percolatas carnes admiscere solent.

Panatella Italorum.

Quinetiam acuta febre laborātes, meliorum carnium iuscula, in tenni victu, pro morbi vehemētia & regionum cōsuetudine variè præparata, multum recreare solent. Neque enim vehementer æstuantes ægroti, aut cibos pro arbitrio mandere, aut eos dentibus facilè cōfringere possunt. Quamobrē vt ex victu humectentur, & minore molestia, quod ferè semper fastidiunt, assumant: iis iusculis educari solent, quæ per æstatem boragine, buglosso, lactuca, oxalide, portulaca ad refrigerationem, aut caloris commoderationem, consultissimè temperantur. Per hyemem autē, ad humorum coctionem, pituitæ expectorationem, & venarū apertionem hyssopo, thymo, satureia, origano, cichorio: & ad commodiorem nutritionem, aliquot oui vitellis, atque ad virium vitalium robur, croci pauxillo emendātur. Ea interim cautione diligēter adhibita, vt percoctas herbulas, dum haurienda, vel cochleari assumenda sunt, abiiciamus. Vnde plærisque consuetum est ipsa quidem iuscula optimè condita, ac benè coacta percolare, antequam ægrotis offerantur. Sunt qui capum, gallinam, pullum gallinaceum, columbinum aut perdicinum, hordeo, capparibus,

Iuscula meliorum carnium.

Capus infarctus.

passulis damascenis, aut corinthiis, atque interdum beta & atriplice condiant. alii nasturtium, hyssopũ, satureiam maioranam, ac petroselinum addũt pro diuersis affectibus. Nonnullis placet endiuiam adiicere, aliis calẽdulæ ac violariæ folia, vt etiam maluas, altheam, & albucum antiquorum in communẽ vsum reuocent: quibus permittendum esse censeo, modo id cum ratione ac modo fiat.

Iuscula pauperiorum.

At quæcunque iuscula tenuioris fortunæ ægrotantibus ex carnis bubulæ, suillæ, aut, vt minimum ouillæ colliquatione detracta, napísque beta, spinatiis, brassica, per inopiam condita offerũtur: ea quidem pro cõsuetudine, ac vitæ conditione ita, quoad fieri poterit, commoderanda sunt, vt salsamenta reiicias, noxiáque à profuturis olera secernas. Sunt enim agricolæ, messores, athletæ, nautæ, aurigæ, atque adeo omnes operarii, solidiore in magnis febribus cibo educandi, quàm qui delicatiores, negotiis publicis, priuatísque studiis animum adixerunt.

Depuratũ pisorum.

Nonnullis præterea morbis, aut etiã diebus, quibus ob religionem carnibus abstinetur (nisi morbi vehementia, maximúmque ægrotantis vitæ discrimen ad carnium iuscula compellere videantur) depurato pisorum aut cicerũ decocto ac iusculo (nam fabas, vt nec pythagorici, nihil moramur) eóque ouis croco, ac butyro condito vti possumus, in quo cichorium, diureticas radices, aut refrigerantes herbulas nullo discrimine pro variis affectibus incoquere consuetum est. Abstinendum tamen fue-

rit petroselini, rusci, asparagi, carui, pastinacæ, ac fœniculi radicibus, nisi id morbi natura, aut maxima venarum obstructio expostulare videantur. Ac si iis quidem necessario vtendum erit, optimum fuerit lactuca, oxalide, portulaca, atque id genus cæteris paulo frigidioribus emendare.

Iuscula, citrullorũ ac pepônum.

Prætermittenda sunt hoc loco iuscula, pulpam citrullorum, cucurbitarum, cucumerum, pepônum, auguriarum ebullitam recipientia: tum quòd insipida sunt, nisi multum emendentur: tum etiam quòd flatus excitent: hoc vnum habent, quòd bene præparata refrigerant atque humectant. Permittenda sunt tamen hæc quibusdam Italiæ rusticis, vt & Neustriis nostris sua fructuaria edulia ac iuscula, quemadmodum Lemouicis & Allobrogibus sua raphanorum & naporum expressa, atque adeo Germanis superioribus sua decocta, vinum Rhenicum, aromatis & saccaro cõditum recipiẽtia: vel ardentissima febre laborantibus interdum offerri solita. Quæ omnia etiamsi ab omni medica ratione procul absint, tamen ob consuetudinem, ac regionis intemperiem, illis quidem minus, quàm cæteris nationibus officere solent: Quemadmodum nec quæ Foroiuliensibus brodetta & salfritta appellantur, vino, ouis & aromatis condita. Aiunt enim hi (sed mea sententia temere) ardentium ægritudinum ignem, aucto in internis partibus calore, facilius depelli, & quemadmodum ambusta & inflãmata calidis medicamẽtis, sic etiam febres magno ac cõduplicato calore emendari

Fructuaria edulia Neustriorum.

Expressa naporum & raphani

Decocta Germanorum.

Brodeta Salfritta.

posse contendunt. Atque in hunc ferè modum sua sunt Britannis saccarata hyppocratica, Germanisque inferioribus byreata iuscula, quibus butyrum pipere, gingibere, atque istiusmodi aromatis conditũ, vitellis ouorum & micæ panis commiscent, incoquunt, atque ita concutiunt, vt altè spumãtia, etiam ardentissima febre laborantibus, magnis haustibus absorbenda offerant. Quod quantum rationi obsistat, id verò quiuis vel mediocri iudicio præditus facilè dixerit. Recocta quoque quorundam iuscula atq; igni repetita hochipotia vulgo dicta, valde noxia esse putauerim. qui mos etsi nonnullis sanè sit frequens ac communis, ægrotis tamen perniciosus esse potest.

Hippocratica Britãnorum.
Byreata iuscula.
Hochipotia recocta.

At si quando vel ob corpulentiam, vel ætatis firmitudinem ægrotantes solidioribus cibis educare commodum esse videbitur: iis quidem vt nonnũquam obsequamur (quod tamen nullo ipsorum periculo fieri debet) summas auicularum, caponũ, pullorũ gallinaceorũ alas, colla, iecur, testes, vẽtriculos elixos, atq; ex regionis cõsuetudine præparatos exhibemus: Imò etiam interdum salubriorum carnium pulpas minutissimè concisas saccaro ac rosacea delibutas ex cochleari propinamus: panemq; iusculo madidum (quem aut durum, aut siccum edere nequeunt) intermiscemus. Omnium celerrimũ est nutrimentum, & tamen tenue, ex ouo sorbili, vel eius vitello aqua elixo, ac cum iure oxalidis præparato. Etsi nõnulli paulo magis curiosi, oua subuetanea (quæ minus calida & febrilia esse contendunt)

Particulæ auicularum elixæ.
Ouum sorbile.

per integram noctem aqua permadescere sinant, antequam coquant. Alii dum subuentaneis carent, semen (germen appellant) oui vitello coniunctum adimunt, ac nullo alio cibo aut potu superiniecto absorberi iubent. Sic enim aiunt magis nutrire, minoréque hepatis labore in sanguinem conuerti.

Fructus in tenui victu.

Cæterum fructus annotini, serotini, generosi, benè selecti, cocti, conditi, atq;, vt decet, apparati, quales sunt vuæ, pruna damascena, ac perdigonia, mala apiana, curtipēdula, pyra certoliana, bonchristiana, atque huius generis cætera, suo tempore ac temperie proposita, etiamsi minus vtiles succos quibusdam generent, tenui tamen alimento sunt ægrotātibus. atque hoc quidem gratiores, quòd os æstuans parum torqueant, minúsque in conterendo ac masticando laboris dentibus adferunt. Quamobrē in eum quidem vsum minutissimè concisas carnes ac ferè consumptas cum aurengiorum succo, ex cochleari propinamus, ne tantum sit in masticando molestiæ.

In cibo medicamenta.

Verùm quod ad medicandi in cibariis rationem attinet, quidam aiunt polentam frumentaceam benè præparatam atque emendatam abscessus internos, quos maximè cōcomitantur febres, ad celeriorē suppurationem perducere. Abluitur autem diligētissimè frumentum atque excorticatur, manibusq; tātisper subigitur, donec totum aqua calida dissoluatur: Lento deinde igni excoquitur, & rudicula perpetuò exagitatur, atque ita percoctū, saccari pul-

Frumentacea polēta.

uere, aut penidiis, tantillo salis superinfuso ad gratiam ægrotantibus offertur. Maturat præterea atque abstergет plurimum aliud iusculum, cui hyssopi pars vna, & glycyrrhizæ abrasæ quatuor, aquæ hordeaceæ tepidæ octo partibus per integram noctem infunduntur, deinde percolatum expressum ac coctum, adiunctis passularum, prunorum, dactilorũ, myrobalanorum, citrinorum, & Indorum singulis vnciis, atque aqua rursus adaucta, bene coquitur atque optimè (vt dictum est in tritico) commaceratum, & saccaro dulcoratum, ægrotanti absorbendum datur.

Iusculum abstergẽs.

At si magna febris est, abscessusque à calida caussa fuerit, cremore ptissanæ, vel farina hordei aut similaginis, lacte amygdalarum dulcium permixta, cocta ac percolata, & saccaro gratiore facta, vel panis mica communi ptissana tepida subacta ac percolata vtendum esse multi, rectè quidem, existimant. Nonnulli ad communes vias reserandas, vtũtur cichorii vel summitatum lupuli vel asparagi primo decocto. Alii, aquæ hordeaceæ, in qua fœniculi radix paululum ebullierit, boraginẽ & buglossum ad tertias incoquũt, atque id pultis genus cum lacte amygdalarum vel cicerum iusculo ægrotantibus offerunt.

Victus tenuiſſimus, in acutis ac peracutis febribus.

TEnuiſſimus aut exactè tenuis victus, tunc quidem ægrotantibus eſt idoneus, quum natura aduerſus morbum, atque ipſius quidem ſtatu totis viribus contendit. Quæ ſi valida fuerit ac firma, nullo ferè nutrimento, niſi poſt abſolutam pugnam, opus habebit: quod facilè iudicabimus ex ſudore aut alterius generis inſigni vacuatione, quæ magnis acceſſionibus ſuperuenire ſolet. At ſi tanta fuerit naturæ virium imbecillitas, vt ob deliquii vel ſyncopes metum quidpiam illi nutrimenti, vel medio certamine exhibere ſit neceſſe: id verò pro conſuetudine pauxillum eſſe debebit: Cuiuſmodi eſt in vehementiſſima ſiti, atque ardore vrgentiſſimo, aqua fluuialis vaſe vitreo ſuper cineribus calidis incocta, cui paſſulas & coriani integri ac præparati tantillum cum hordei excorticati pauxillo addideris. Cui potioni dum ægro proponitur, nonnunquam permiſcemus ſyrupi violacei paululum, ſi conſtrictior eſt aluus: ſi verò lubrica, ſyrupi roſacei vere nouo præparati, vel ſyrupi roſarum ſiccarum (qui quocunque tempore confici poteſt) eam portiunculam quæ decumbenti minus ingrata fuerit. Sunt qui ſaccari roſati ex tabellis in puluerem redacti permixtionem æquè approbent: Alii, conſeruam roſarum admiſcent: Nonnulli tantillum addunt

Exactè tenuis victus quãdo cõmodus.

Potus in tenuiſſimo victu.

Aqua cocta.

Aqua hippocratica. cinnamomi, vt aquã hippocraticam conficiãt: qua equidem, si calidior est morbus, abstinendum fuerit: quemadmodum & hydromelite, cinnamomo condito, quod bochetum nominant. Verùm si vehemens tussis cum excreatione ægrotantem affligat, syrupos de hyssopo, prassio, menta, rosis siccis, aquæ coctæ, vt dictum est, admiscebis: atque adeò Iuiubinum & stecadinum, si res vrgere videbitur. At vbi magnum alui profluuium, acutæ febri pro malignitate morbi successerit, vt in cholera, mala thoracis morborum crisi, vel rubellis puerorum accidere videmus: tum quidem aquam fabrorum, vel in qua chalybis aut auri frustum sit extinctum porrigimus: cui nonnunquam syrupum de acetositate citri, aut de limonibus aduersus putredinem, & cydoneorum, si metus est à viribus, aut ad maiorem astrictionem syrupum de Rhibes, vel vtrumque simul duplici aquæ supradictæ portioni adiungimus. Quidam Iulapio Alexandrino, bene liquido, saccarata rosacea multis aquæ coctæ partibus permixta, vti malunt: potum placentinum ob gratiam appellant.

Bochetũ.

Syrupi ad tussim cum febre.

Aqua fabrorum & chalybeata.

Iulapium Alexãdrinum.

Potus placentinus.

Cibus tenuissimus.

Cibus autẽ tenuissimus ad virium roboris tutelam in peracutis febribus esto, passularum corinthiarum elotarum, vino tenui, eoque odorato aspersarum cochleare vnum, aut ad summum duo: vel passularum damascenarum saccarata rosacea inter discos suffocatarum totidem, aut pruna sicca & annotina æquis vini & aquæ partibus incocta: medulla panis biscocti optimi aquæ coctæ infriata, vel

ob ægrotantis consuetudinem vino albo dilutissimo emollita: cui additur ad gratiã & refrigeratione conseruæ boraginis aut violarum tantillum: vel ad paulo maiorem nutritionem gelatinæ fusæ ac colliquatæ pauxillum. Proinde hoc diligenter aduertendum esse censeo, vt cibus potusve pro ægrotantium morositate varietur, cardiacisque pulueribus ad morborum malignitatem ac virium robur condiatur.

Victus vberior, morbis mitioribus factis, ægroto tamen admodum imbecillo.

VT ardentibus ferè omnibus febribus, morbisve acutis ac peracutis tenuis, atque adeò tenuissimus victus conferre dictus est: sic sanè mitioribus, & paulo minus noxiis, pleniorẽ cibariorum mẽsuram exhibere oportet, tũ quòd metus est, ne ex paruo in maximũ discrimen imbecilla natura promptissimè concidat: tum etiam magis, quòd longiori peregrinationi absoluendæ copiosius viaticum peregrè proficiscenti assumendũ esse videatur. Quamobrem nõ ab Hippocrate solùm, verũetiã ab omnibus qui post eũ scripserunt medicis, ea nutriendorum ægrotantium norma præscripta est: vt diuturnioribus morbis vberior victus vel tũ maximè offeratur, quũ nullus apparet naturæ (qui suis interuallis aduersus morbum fieri solet) conflictus.

præter quorum ſententiam hoc etiã à poſterioribus additũ fuit, vt pleniorẽ victũ (qui deinde reſumptiuus appellatus eſt) morborũ declinationibus poſt vehementiorẽ ipſorum impetum cõferre dicerent.

Reſumptiuus victus. Vberiorem igitur aut reſumptiuum victũ appellabimus cum practicis recentioribus eum, qui paulo plenior aut plenus antiquis dictus eſt. Quo certe nutritionis genere in his morbis vtendũ conſueuerũt, in quibus ob longas & acutiſſimas febrium acceſſiones, poſt depulſam morbi vehementiam, magna virium ac roboris proſtratio eſt: atque interdũ magis, dum quocũque morbi tempore pertimeſcimus ne futuræ criſi, hoc eſt ei quæ conflictationi vehementiori ſuccedere ſolet, excretioni ſufficere non poſſit. *Victus paulo plenior duplex.* Quapropter duplicem eſſe huiuſmodi victũ animaduertendum eſt: alium quidẽ magis delicatum & concoctu facilẽ, qui cõſumptis, gelatinis, cõtuſis, atq; huiuſmodi cæteris abſoluitur: alium verò communẽ, & minoris in cõterẽdo ac cõficiendo laboris, qui melioribus, carnibus, piſcibus, iuſculis, fructibus euchymis commodè & ſuauiter apparatis perficitur: præmiſſa tamẽ (quemadmodũ in cæteris nutriendorum ægrotantium legibus dictum eſt) virium ægri, temperamẽti, regionum, ætatum atq; anni temporum diligentiſſima perſcrutatione.

Febribus igitur continentibus, aut peracutis, vires magnopere reſoluẽtibus, vel in Hecticã degenerãtibus, poſt partiũ internarũ reſolutas phlegmonas, pulmonũ aut aliarum nobiliũ partium abſceſſuũ ſuppurationem: quum cibi ſolidiores nõ poſſint ab

ægrotantibus assumi, neque iis etiam offerri debeāt, sit tamē plenius, atque vberius nutriendum: id verò (etiamsi ægrotus de vita periclitetur) extractis ac subtilissimè expressis carnium aut aliarum rerum succis fieri debebit hoc pacto.

Primum quidem extremè deiectis ægroti viribus, contritoria dentium facultate, ipsáque deglutitione adeò imbecilla, vt vix etiam sorbere atque haurire possit: aliquid excogitandum est quod potionis loco propinatum, succum carnium colliquatarum contineat: nullámque ipsius in deglutiēdo vel hauriendo expostulet operam: partésque interiores siccas, atque humido naturali exhaustas aliquantulum recreet, ac quoad fieri poterit, citissimè instauret. In quem vsum potum restaurantem aut diuinum vulgò dictum sorbendum cum saccaro aut cinnamomo tepidum atq; ex gutto (biberonem vocant) hauriendum proponimus. Id autem nutrimenti genus quidam sublimatum carnium, alii aquam carnis appellarunt. Quam duplici ratione confici posse certissimum est, vel per sublimationem aut destillationem (quæ postrema ratio, ob τῆς ἐμπυρεύματος noxam, ventriculum offendere creditur) vel per decoctionem in vase duplici (balneum Mariæ vocant) quæ vt celerius absoluitur, sic interdum minus temporis asseruatur, citissiméque corrumpitur ac mucum contrahit.

Potus restaurans aut diuinus.

Sublimatio autem vel destillatio carnium sic fieri solet. Vitulinæ, capellinæ, aut ouillæ in frustula conceisæ, vel pullorum, caponum, aut gallinarum

Sublimatio vel destillatio carniū.

pinguium carne copiosiore præditæ pulpæ, additis vitulinis pedibus, nummis solaribus, aut purioris auri tenuissimis philuris infarctæ coniiciuntur in vas chymisticum, vitreum, autluteum, plumbeo capitulo coopertum, bene obturatum, luto ex farina, oui albumine, & tantillo mastiches delibuta (lutum sapientiæ vocant) confecto, ita cõglutinatum, vt receptaculo capitulum cohæreat. quibus ad gratiam & mitigationem eius caliditatis quæ ab igne concipitur addemus, hordei deglubati atque excorticati vnum atque alterum pugillum, rosarum rubearum siccarum, aut recentium, vino granatorum acetosorum, vel rosacea aut omphacio prius infusarum pugillos duos, cinnamomi electi pauxillum: atque hæc omnia veluti per thorulos in conceptaculo disposita, insperguntur electuario manuschristi perlato, de geminis, diacameron, diamargariton frigido, & ad flatuum discussionem, coriam subtilissimè cõtriti puluisculo. Proinde si medicamentosam potionem efficere studeamus: addimus decoctioni ad capitis affectus, cephalicas plantas, origanum, stecadem, pulegiũ, & id genus cætera. Ad renum vitia, radices aut plantas deturbando calculo dedicatas: ad epilepticos pæoniam, atque ad venas obstructas, quartanas, icterum, oxyacãthæ radicem, viscum quercinum, scolopendrium, polipodium & huiusmodi. quibus omnibus copiosum saccarũ rosatum addere multis placet. Malunt autem quidam pulueres cardiacos post destillationẽ potui per linteum percolare ac permiscere, ne vis ipsorum odo-

Destillatũ restaurati-uũ medica-mentosum.

rata, ſubtilis, atque admodum tenuis, ignis ardore euaneſcat: addúntque ad cerebri ac ſpirituum inflammationem diamoſci ac diambræ nonnihil: & ad ventriculi atque hepatis adſtrictionem diarhodon, & traſandallum, quibus etiam optimum eſſe videtur acorum, gentianam, helenium, imò interdum theriacem deſtillandis rebus adiungere: atque hac nituntur ratione, quòd dicant amaritudinis & inſuauitatis permultum ipſa ſublimatione deponi. Quinetiam plerique malunt auri folia ad ditiorum illecebras, quàm nummos aureos, aut ipſum etiam aurum ſolidum atq; obrizum carnibus permiſcere. Aiunt enim ſolidum parũ admodum conſumi: fieríque deſtillationem longè gratiſſimam: ſiquidem vas chymiſticum ac deſtillatorium aqua feruenti ſuper lebete innatet, vel ſabulo ſuper fornace inſideat. hoc enim pacto, minorem ab igne noxam accipere, ſatiúſque eſſe carnes antequam deſtillandas immittamus, prius in olla aliquãtulum efferbuiſſe, ad inſalubriũ excrementorũ ablationem.

Quod autem celerius apparatur deſtillatum reſtauratiuum, id vaſe duplici fieri ſolet, carnibus eo quo ſupra dictum eſt pacto condítis, minutim conciſis, & in capacem phialam coniectis, quãtum permittere videbitur colli anguſtia. Verùm carnium fruſtula filo conduplicato erunt traiicienda, ac ſibi inuicem colligãda, obturandáque phiala, vel linteo vel bombace, oui albumine & farina hordeacea madido: ita tamen, vt filum quo carnes inuicem continentur, extrà promineat: atque hoc pacto, ſuper le-

Aliud deſtillatum.

bete aqua pleno, qui lento igni sit superpositus, per integras quatuor horas sinenda phiala, donec in humorẽ bona pars carnis abierit. Verùm oportet ipsam phialam feruenti lebetis aquæ, vsque ad collum sic inuersam esse, vt tamen eius fundum non contingat: atque vndecunque bene fulciatur, ne vacillet. Exactis deinde quatuor horis, sensim ignem, vt ea refrigescat, adimito, alioquin calidam si exemeris, protinus confringas. Ea postmodum aperta (quod superinfusa tepida sensim fieri oportet) filum atque adeò carnes leniter extrahito, vt sola tumdemum aqua remaneat: quam hippocraticæ modo percolatam, ac cinnamomo & saccaro conditam, ægrotãti propinare possis, Atque hic sanè victus extremè laborantibus ægris est accommodus: qui tamen nonnunquam delicatius pro ipsorũ fortunis, vel etiam frugalius, & minore sumptu ac condimento, vbi per facultates non licet, apparari potest. Quæ variandi atque instituendi ratio, prudentioris medici iudicio relinquenda est.

Victus resumptiuus, nondum confirmatis viribus.

NOn ita deiectis ægrotantis viribus vt celerrimum pertimescamus interitum, plenior alius victus institui potest, qui cibi & iusculi vicem habeat. Fit autem is optimarum carnium

diutissimè ac lento igni percoctarum pulpis, vt ad tertias decrescant: quæ deinde ceraceo linteolo cum cinnamomo percolatæ, atque ipsa expressione liquidiores factæ, cōsumptorum eduliorum nomen acceperunt, consummata nostri vocant: fiunt ergo in olla communi ratione hoc pacto. Pullum Gallinaceum integrum, vel etiam capum aut gallinam (cuius venter interaneis abiectis, hordeo, passulis, lactuca, portulaca, maiorana, tantillóque saccaro & cinnamomo sit infarctus) in ollam coniiciunt, cum ea fluuialis aquæ vel criptæ aut cisternæ portione (nam ea celerius alit) quæ ad ebullitionem sufficere videatur. Post primam autem ebullitionem, aquam rursus augent, salis pauxillum, ac (si morbus est in renibus) fœniculi, petroselini, asparagi, rusci radices addunt. Si verò ad partes nutritorias morbus pertineat, buglossi, boraginis, ac cichorii folia concisa adiungunt. Consumpto qui denuo iniectus liquore, vt à carnibus ossa sponte secerni conspiciantur: tum ipsas quidem carnes extrahunt, earúmque succum prælulo, aut torculariolo, vel quouis alio pacto exprimunt: quem rursus cum saccaro, cinnamomo, ac rosaceæ modico ebullire sinunt, vt tandem spissior fiat: atque hoc quo supra dictum est pacto, in vsum adseruant, vno aut duobus cochlearibus per interualla ægrotanti oblatis. Qui succum meraciorem expostulant, carnes ab ossibus coctione seiunctas extrahunt, cuneóque ferreo ossa contundunt, ac subigunt. Deinde verò rursus

Cōsumpta.
Cōsummata vti fiāt.

ebullire permittunt,addita iterum aqua:quam vbi ad ſpiſſitudinem redactam vident, tum carnes extrahunt:cetaceo liquidiora percolant:quod ſolidius eſt,prælo committunt, atque inde ius exprimunt, quod ſuperiori adiungant. Id rurſus igni ad maiorem ſpiſſitudinem cogunt,demum condunt atque aſſeruant.Modus propinandi eſſe debet ad duo cochlearia caldariolo liquefacta, ac certis interuallis oblata. quo ferè pacto confici ſolet quod Geladorciū ac gelatucinum Itali,noſtri Gelatinam vocant: hoc vno dempto, quod ſuperius enumeratis carnibus, capum, gallum vel gallinam veterem, pectus vitulinum,perdicem (ſi aſtringendum eſt)veterem aut alias(ſi opus eſt)ſolidioris nutrimēti carnes adiungunt: atque iis etiam pedes agninos, arietinos, aut vitulinos, ad viſcoſitatē ipſo iuri conciliandam adiiciunt: vt in cauea refrigeratum facillimè congelaſcat.Limpidum autē efficiūt colato per philtrum vel manicam aut caligam Hippocratis(ita enim appellant)iure cum modico cinnamomi,& oui albumine:quibus nōnulli addunt cardamomi ſeminis nōnihil & croci portiunculam: etſi ad colorem alii ſuccini puluerem adiicere malint, & ad vigorem, vini albi in percolatione tantillum:quod in coctione adiicere nolint,ne aceſcat.

Geladorcium. Gelatina.

Quinetiam iis diebus quibus carnium eſu vel ex voto vel ex præcepto interdictū eſt, poteſt quidem Gelatina, piſcium carnibus confici atque apparari: veluti ſi lucii, percæ, vanduſiæ, carpionis, rhombi, auratæ,aut ſaxatilium piſciū carnes,ariſtis ademptis

Gelatina.

ita decoquantur, vt in mucum bona pars abeat, reliquum percolatum, atque aromate & oui albumine limpidius factum, sic asseruetur vt dictum est.

In diarrhœa, lienteria, dysenteria, cœliaco, magnis attenuationibus, atrophia, marasmo, hectica, siquãdo medica ratione, quæ tamen victu absoluatur, vires erũt celeriter instaurandæ, præter expressum armum ouillũ, capum ac perdicem (nam hæc aliquo succo gratiore, vt est punicorum aut aurengiorum condita, rosatóque saccaro inspissata facilè absorbentur) item præter Marcipanes, seminibus roborantibus pro maiore parte cõfectos: poterit imperari syrupus resumptiuus, quem plærique recentiorum ex decocto carnium testudinum nemoraliũ bene depuratarũ, abiectis capitibus, pedibus ac caudis cõficiunt, additis passulis, hordeo, nucleis pineis, pistaciis, seminibus frigidis maioribus: ac siquidem aluus erit cohibenda, semine cidoniorum & maluæ, puluere rosarum, sandalli, boli armenici, gummi arabici, & tragacãthæ: plæriq; ad robur naturæ adaugendum expressionem colatam inspissant electuario resumptiuo, quẽ descripsit Nicolaus, in puluerem redacto, cui addunt pulueris moscati & ambarati nõnihil ad gratiam, & spirituũ recreationẽ. Cuius rei conficiendæ ac componendæ rationem secũdum artem, futurum est vt aliquando doceamus.

Expressa.

Marcipanes.

Syrupus resumptiuus.

Victus communis resumptiuus, viribus ferè cōfirmatis.

OMni iam periculo ablato, prorsúsque remota interitus suspicione: tum quidem paulatim ad pristinam nutriēdi corporis consuetudinē reuocandi sunt ægroti. Quamobrem imbecillibus adhuc existentibus coquendi viribus, veluti nunc primùm à morbi conflictu liberatis, quales sunt declinantibus ad salutem acutis aut peracutis, siquando solidiore cibo ventriculum assuefacere cupimus: meliorum ac solidiorum carnium diutissimè elixarum succum percolabimus: ac quod reliquum est macmatis per cetaceū exprimi, deinde mortario valde contundi, alio iusculo ablui, ac rursus tamisio vel crassiore linteolo percolari præcipiemus, addito in postrema percolatione omphacii tantillo vel acetoso alio sapore, aut parum acerbo, qualis est punicorum, & ad dulcedinem (quæ nonnullis plurimum grata esse solet) saccaro: ad robur ventriculi, triasandalo, aut electuario manuschristi perlato.

Succus meliorū carnium.

Quinetiam interdum carnium contusarum ac bene pistatarum expressioni, ante colaturam, addimus micam panis iusculo earundem carnium aliquantisper infusam, cum amygdalis etiam contusis, superadiecto modico vini granatorum, & aquæ rosaceæ. Id cibarii genus pistatū & contusum vulgus nostrum appellare solet, qui etiamnum potest ichthyophagis ex piscium meliorū carnibus, aristis

Pistatum. Contusum.

abiectis eodem pacto præparari.

Proinde quemadmodum calidis & siccis affectibus elixas carnes, eásque ita apparatas ac conditas, vt iam sæpe dictũ est, offerre solemus: sic etiam frigidis assatas exhibere decet, etiamsi morbus prius acutus fuerit. Itaque viribus imbecillioribus, gallina iunior phasianata, gallinota, phasiana, vel perdix, aut ouilla exassabitur: Deinde verò puluere cinnamomi tenuissimè trito paululum conspergetur: ac demum ab igne extracta, aqua rosacea aut vino odorifero muscatello irroretur, atque ita adhuc calida pistetur & subigatur, instillato ac perpetuo superiniecto vino aromatico. Id ita cõtusum ac nitidiore linteolo inuolutum, torculari submittatur, è quo succus extractus ac paululum excalfactus, ægro propinetur, admixto granatorum vel aurengiorum succo, aut saccaro rosato ad gratiam. Nonnulli carnes exassandas gratioribus herbulis inferciũt, siue hæ sint frigidiores, siue etiam paulo magis calidæ, sed hoc percolatum iusculum ingrati saporis esse solet.

Elixæ carnes.

Expressum carnium elixarum.

At si vsqueadeo robustæ sint ægrotantium vires, vt sine succi expressione carnes exassatas commanducare possint: eas verò minutissimè contusas, ac cultellis duobus conscissas, commodè apparabimus, admixtis mali punici granis aut aurengii medulla interiore ad gustum suauiorem. Sint autem carnes perdix iunior, pullus gallinaceus octo vel ad summum quindecim dierũ aut paulo prouectior, turdus montanus, pullus columbinus etiam iunior, ac nondum venerem expertus: atque vbi ad grandio-

res aues erit progrediendum: nunquam excedere hastodellum aut phasianatam gallinam licebit. Idipsum de piscibus carne solidiore præditis efficere par est, rhombo, lucio, perca, vandosia, solea: quorum pulpis cum pane, amygdalis, saccaro & rosacea cõtusis, ius album in eundem vsum conficiunt: quod idem ex albo capi, aut vitulina iuniore à quibusdam coquis fieri solet, albam comestionem vocant.

Ius album.

Alba comestio.

Tenuioris autem fortunæ ægrotantibus, vitulinæ iunioris frustulum de pectore extractũ, minutim conscinditur: ac iure oxalidis aut omphacio cõditum propinatur, cruris item ouilli expressum, aut eius assati minutissimè contrita caro: pedes agnini benè mundati, cũ oui vitello & myrepsica fricti: itẽ auicularum testes, iecora, ventriculi, alæ, cerebella, ita vt iam in victu tenui dictum est apparata: denique cætera quæ pro cuiusque regionis consuetudine condiri atque instrui consueuerunt.

Turtæ Italicæ.

Placẽtis delicatioribus vtuntur Itali (turtas vocãt) quibus gustatũ in ægritudinibus biliosis excitẽt, atque interim corpus nutriant, viresq; ex morbo deiectas instaurẽt: has autẽ ditioribus apparare ac cõficere solẽt: quẽadmodũ saccaro, melle, amygdalinis, pineis ac pistacinis nucleis, & huius generis cæteris præparare marcipanes: quibus vtrisque præter cõmunẽ conficiẽdi rationẽ, etiam cõtusas meliorũ auicularũ carnes infriare, odoratisq; herbulis cõdire solent. Placentas aut turtas cõficiunt hoc ferè pacto. Sartaginis (in hũc vsũ ita præparatæ, vt operculo cõtecta vtrinq; cãdẽtes prunas aut cinerẽ calidũ percipere possit) fundũ medulla, adipe, vel butyro recẽti

illitũ, membrana paſtilitia obducũt:huic inſternũt lactucã,portulacã,endiuiã leuiſſimè contuſas, prius quidẽ ebullitas,& aqua ſaccarata maceratas: quibus amygdalarũ & paſſularũ, quas corinthias vocamus, cõtuſum ſuperiniiciũt:Inde verò pulli elixi,aut perdicis carnes fruſtulatim cõciſas, abiectis oſſibus,ſuo ordine cõſternunt,atq; extendũt: rurſúſque cõtuſis paſſulis & amygdalis,operiũt:his odoratas herbulas denuo inſpergũt, atq; eo quo dictum eſt modo apparãt: ac tum demum capi, gallinæ aut pulli iuſculo humectant. Hæc omnia, vel omphacio,vel vino granatorum exacuunt: gratiora autem reddunt inſperſo coriani præparati, myrepſicæ,ac cinnamomi puluere,aliquot ouorũ vitellis excepto. His alterum mẽbranæ paſtilitiæ foliũ ſuperiniiciunt,atq; operculo teſtaceo cõtegũt,nec ignẽ remouẽt,donec mediocrẽ ſiccitatẽ paſta cõceperit:quã nonnulli cũ ſaccaro roſato pinſere, fundúmque ſartaginis charta butyro inuncta illinere ſolent.

Quibus per fortunas delicatioribus cibis veſci nõ licet:his panatellã variè præparatã Itali propinãt,nos offam cui' panis optimo iuſculo benè madidus fuerit,obiicimus: aliis autẽ pruna,aut vuæ damaſcenæ, annotinæ,vino & ſaccaro incoctæ,aut ſuper caldariolo ſuffocatæ offerũtur.Item linguæ ouillæ vel veruculo toſtæ,vel ſuffocatæ,vel ſuper craticula exaſſatæ. Itẽ vitulini atq; etiã arietini pedes, vel bulliti,vel cũ ouis & nuce muſcata frixi addito omphacio,aut alio etiã pacto pro cõmuni cuiuſq, regionis cõſuetudine apparati. Iuſcula quoq; in cõualeſcentium gratiam ſpiſſiora confici ſatis eſt conſuetum: addito

Iuſcula ſpiſſiora.

vno aut altero oui vitello, cum tantillo omphacii, caldiusculum & brodetum nominant: quod aromatis nonnunquam & tantillo croci condiunt. Proinde, vt huiusmodi ægrotantes aut à morbo conualescentes facilius edant ac cōficiant carnes sibi oblatas: eas minutim contundere oportet: ac iubere vt dentibus optimè subigant antequam deuorent. Primis quoque diebus non abs re fuerit diutissimè cōmasticatarum carnium reliquias aut macma (ne ventriculum grauet) expuere, earúmque tantum substantiam exugere, atque ita paulatim conualescentibus ad consuetos cibos redeundum. Vix enim credas quantum ex ingurgitatione incommodi accidere soleat.

Caldiusculum.
Brodetum.

Potus autem in resumptiuo nutriendi genere sanequam varius est, ac pro morborum differentiis etiam diuersus. Quibusdam enim, vt phthisicis, hecticis, marasmo, atrophia laborantibus, lactis asinini recēs emulcti potū veluti medicamētū imperam⁹. Cuius penuria ad caprinū & vaccinū itur. Emēdatur autem lac variis modis. Nam si febris suspicio est, cum alui (quod plerunq; accidere solet) profluuio, tū quidē auri, argenti, vel chalybis frustum candens in eo extinguimus. Ac si in pulmonib⁹ vlcus pertimescitur, saccari rosati puluis lacti infriabitur. qui potus, singulo mane, longè à cibo exhiberi debet. Est enim alimento ac medicamento quibusdam. Quod reliquum est, id magnopere obseruare oportet, vt nunquam nisi coctam aquam conualescentibus sinamus, nihilque præsertim hyeme ac post vehemē-

Potus conualescētiū.
Lac asininum.

tiſſimas febres niſi moderatè tepidùm in potu aſſumere oportet, menſuræque ſagaciſſimè prouidendum, vt paulułum ac ſæpius guttur à febris reliquiis adhuc aſperum irrorent: neque vbertim atque affatim hauriant: vnde venarum ingurgitatio, hepatis obſtructio, ventríſque prominentia ſuccedit. Magis enim in potu delinquere ſolent ab acutis aut peracutis redeuntes, quàm in cibo, aut aliis rebus ad ſanitatem commodis. Temperabitur autem aqua pro conualeſcentis deſyderio vel hordeo, vel ſaccaro, vel pane, vel amygdalis, vel vti videbitur. Vinum autem non ſinemus niſi febre omnino extincta. Cuius ſi quædam reliquiæ viribus admodum deiectis ſuperſint, aluíque profluuio aut magna liquiditate laboret: tentandum quidem vinum tenue, oligophorum, multum aqua cocta dilutum, interdum rubellum, nonnunquam etiam album, atque id in paſtu tantùm, & dum nutrientem cibum aſſumit. Nam alio dum ſitit tempore, reliquíſque horis à paſtu, ptiſſanam porrigere tutum eſt, vel meraciorem ac dilutiorem poſcam: atque æſtate interdum oxycratum, ſi vehementiſſima & ardentiſſima ſitis eſt: quod in declinatione peracutorum morborum aut etiam acutorum accidere ſolet. Verùm id quidem ea lege ſinimus, dum nullam eſſe vlceris interni ſuſpitionem certò ſcimus: alioqui aceto eſſet abſtinendum.

Vini vſus.

Ptiſſanæ autem appellatione permulta ex hordeo præparata comprænhenduntur, quòd vel cibo vel potu exhiberi ſolet. Etenim quæcũq; iuſcula ex hor-

deo fiunt, ptiſſanæ nomen retinẽt. quæ ſi non excolata fuerint, vt bene decoctum hordeũ adhuc integrũ remaneat, ptiſſana tota dicitur: qua bene præparata Hippocrates in reſumptiuo vict⁹ genere vtebatur. Si verò percolata fuerint hordeata iuſcula, tũ quidem cremoris ptiſſanæ nomen aſſumũt, noſtris hordeatum & hordeum mundatum dicitur, tenui victu accommodum. At ſolum hordei decoctum ablato atque abiecto grano, aut prima hordei aqua, ptiſſana ſola aut ſimplex nominatur: tenuiſſimo victu exhiberi conſueta: fítque vel meracior, vel dilutior pro coctionis mora.

Ptiſſana tota. *Cremor ptiſſanæ.* *Hordeatũ.* *Hordeum mũdatum.* *Ptiſſana ſimplex.*

Ptiſſana vti cõficitur. Exactè autem cõficiendæ ptiſſanæ ratio ſic habet. Hordei excorticati vel mundati circiter librã vnam aſpero linteo confriabis, vt vſq; ad interiorem corticem diducatur. Deinde tertio aut etiã quarto calida ablutum in ollam infundes, additis octo aquæ fluuiatilis libris: primã quæ ebullierit aquam, tanquam inutilem abiicies, addéſque rurſus aquæ calidæ libras aliquot: quas poſt primam coctionem ac moderatã ebullitionem (quæ lento carbonum igni fieri debet) percolatas, vaſe vitreo recondes in vſum. Ea ptiſſana ſitim ac linguæ aſperitatẽ mitigat, inflammatas partes lenit, præcordia humectat, febríq; ardentiſſimæ eſt accommoda. At ſi diuturniorem coctionem experiatur hordeũ, vt iam ſpiſſior ptiſſana fiat, tum quidem cibi & potus loco fuerit. Adulteratur autem variis modis, Iure carnium, pane incocto, aut mica panis (dum percolatur) addita: vel etiam amygdalarum cremore immixto: aliis

item permultis quæ vel aluum ſoluere, vel aſtringere, vel inflammatas partes refrigerare poſſunt. quod medici iudicio permittendum fuerit. Sunt qui farinam hordei à furfure mundatã incoquant, coctæq; pulli gallinacei iuſculum aut aqua coctum adiiciant, ſaccaróque condiant. atq; hoc pacto celeriter cremorem exprimunt. ſed hoc non ita ſalubre eſſe iudicatur. Alii ſimilaginis farinã in hunc vſum excogitarunt.

Quando præcipiendæ ſint ſuperius explicatæ victuum differentiæ in morbis, ſecundum praxim.

FRuſtra teneas ſuperius explicatas victuum differentias, ac compoſitiones, morborúmque genera ac tempora dignoſcas, niſi ſecundum praxim vtrunque ſcitè coniunxeris, exactéque ſciueris, quando tenui ac tenuiſſimo victu ſit vtendum: quóque morbi tempore hoc vel illud agendum ſit. quod proximum eſt vt tibi nunc breuiter exponamus atque indicemus.

Acutorum victus. Propoſito igitur morbo, qui ſit acutus ac breuis, conſtante decumbentis viriũ robore: principio quidem exactè tenuis victus imperandus erit, hoc eſt, quo nihil omnino nutrientis cibarii ægrum iubeas aſſumere. At ſi metus eſt à viribus naturæ,

aduersus morbum pugnacissimè contendentis, sitísq; sit maxima cum magno partium interiorum ardore, solam aquam vel coctam vel hordei tantillo permixtam exhibebis: aquam ptissanæ vel hordei vocamus. Ac si paulò magis nutrire desyderabis, huic infundes gelatinæ paululum, aut destillati restauratiui nonnihil. verùm eam paucam, & magno temporis interuallo propinabis: atque interdum aquæ albæ, hoc est micæ panis, ac medullæ amygdalarum superinfusæ potionem offeres.

Acutissimarum victus.

Si autem acutissimus morbus siccitatem extremam, sitímque intolerabilem inducat: tum actu frigidam aquam (veri frigoris nominant) eámque multam, semel tantùm, ídque ardentissimi causonis tempore propinabis, etiam ex Galeni sententia: vbi præsertim corpus tale esse videbitur, quod bene carnosum, quadratum, & robustum dici possit: neque continens ex earum sit genere quæ putris appellari debeat. Huius autem loco, vbi vires imbecilliores persentimus, éstque putredinis aliquod argumentum, syrupos refrigerantes aut Iulapia exhibere solemus, quæ punicum malum aut citrium, rosas, violas, acetum, oxalidem recipiunt. Quo tempore poscam interdum consulit Galenus: vbi nulla est partium exulceratarum suspicio.

Victus extremè collapsorum.

Proinde si vires ita concidere quocunq; in morbo videbuntur, vt proximè futuram syncopen præsagire possis: tum quidem eo victu qui in extremè collapsis viribus dictus est, vtendum: atque hoc aduertendum est, ne in ipsa crisi aut ante crisim exhi-

beas quicquam, nisi ob morbi vehementissimum impetum, aut nimium sudorem, vel profluuii exolutionem, vel etiam deliquium animi pertimescas: quod insignibus vacuationibus superueniens, vires in totum prosternere, omnémque absolutæ curationis expectationem vel peritissimo cuiq; adimere possit. Quinetiam, vbi vel media accessione, atque in ipso conflictu natura propè cócidente symptomata læthalia irruere conspiciuntur: eo tempore nutriẽdum esse facilè censuerim. Verùm id quidem (vt dictum est) parcè admodum, ac cibariis facillimæ concoctionis, & distributionis celerrimæ: quæque naturam coquendo & expellendo morbo plurimum intentam ab officio suo reuocare non possint. Idipsum faciendum est bulimo succedente, vel ea fame quam practici syncopalem dicũt, non habita tunc temporis accessionis impetus ratione. Sed non est appetentiæ credendum, tantúmque offerẽdum, quod ignis ardorem extinguat, aut saltem impediat. Declinante verò morbo, paulatim ad cibos nutrientes procedendum, victúsque primùm quidem tenuis, ac deinde plenior imperandus est.

Victus longorum ac chronicorũ.

In longis ac chronicis morbis eam rationẽ sequi oportet, quam tu quidem peregre proficiscentibus obseruandam esse facilè conieceris: quibus ob longum & diuturnum iter, largiore pecunia est opus. Itaque principio tenui victu erit vtẽdum, tenuiore autem, dum imminebit morbi accessio: ipsa verò crisi, tenuissimo; atque hoc pacto procedentium

ſymptomatum multitudine & grauitate, immutandus erit victus, vt modò plenior, modò tenuior, ſecundum ægri vires exhibeatur. Declinante morbo, reſumptiuus ac paulo plenior conuenit: atque hoc pacto ſenſim ad conſuetudinem redeundum. Hoc interea obſeruandum, vt quæ lentè attenuata ſunt corpora, lentè reficiamus, ne nouæ cruditates inducantur. Quæ autem citò ſunt exhauſta (vt in acutiſſimis atque admodum breuibus morbis) celeriter etiam refoueamus: hoc eſt alimentis celerem & facilem coctionem præſtantibus.

Quod autem calidis & ſiccis morbis frigidus atque humidus: frigidis & humidis calidus & ſiccus victus proſit, ac conferat: id verò notius ac perſpectius eſt, quàm vt alia indicatione aut probatione indigeat: ſatiſque iudiciis omnibus comprobatum eſt, contraria contrariorum eſſe adiumenta. Sed magnus in ea re ciborum habendus eſt delectus: vt ex arte ſcias, qui cuique temperamento concoctu faciles, aut eò minus conueniant, quáque diligentia ſecerni debeant. Quod libris ſuperioribus ſatis in genere explicatum eſſe videtur. Reliqua in ſimplicium pertractatione quando licebit abſoluentur.

FINIS.

INDEX COPIOSISSIMVS EOrum quæ in hoc libello reperiuntur.

M

FINIS.